

Tema:

Diseño de cinco nuevas entradas elaboradas a partir de las mermas resultantes de la cocina para el restaurante “Celys Mar “del Cantón Santa Rosa.

Trabajo de grado presentado Por: Diana Carolina Chimbo
Sánchez.

Carrera: Gastronomía

Tutor académico: Marco Gómez.

Ciudad, fecha

Cuenca ,08 de Marzo del 2022.

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **Chimbo Sanchez Diana Carolina**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

CARRERA DE GASTRONOMIA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por la estudiante: **Chimbo Sanchez Diana Carolina**, con el título **“Diseño de cinco nuevas entradas a partir de las mermas resultantes de la cocina para el restaurante Celys Mar del Canton Santa Rosa”**, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



Marco Gomez Parra

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, Chimbo Sanchez Diana Carolina estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“Diseño de cinco nuevas entradas a partir de las mermas resultantes de la cocina para el restaurante Celys Mar del Canton Santa Rosa”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



Chimbo Sanchez Diana Carolina

Cédula: 0705467108

RESUMEN

El presente investigación se ha dirigido hacia una propuesta gastronómica de cinco nuevas entradas elaboradas a partir de las mermas resultantes de la cocina para el restaurante Celys Mar del Cantón Santa Rosa, primeramente, para lo cual se investigó en el campo de acción para revisar lo que se hacía con los productos resultante, acerca de los tipos de entradas que existen continuando con información sobre las mermas que producen los restaurantes incluyendo la comida típica de las costa ecuatoriana ya que todo lo mencionado es muy fundamental para el desarrollo de este trabajo de investigación a todo esto se aplicó un análisis en el restaurante de cuáles son los productos con mayor cantidad de mermas y a partir de eso se empezó a diseñar 5 nuevas estradas a partir de las mermas resultantes de la cocina de Celys Mar aprovechando al máximo la materia prima lo cual tuvo como resultado una excelente acogida por el personas del restaurante.

Palabras claves.

Productos del mar, cocina ecuatoriana, entradas, costa, mermas.

ABSTRACT

The present investigation has been directed towards a gastronomic proposal of five new entries elaborated from the resulting losses of the kitchen for the Celys Mar restaurant in the Santa Rosa Canton, firstly, for which it was investigated in the field of action to review what was made with the resulting products, about the types of inputs that exist, continuing with information on the losses produced by restaurants, including the typical food of the Ecuadorian coast, since everything mentioned is very fundamental for the development of this research work. All this was applied to an analysis in the restaurant of which are the products with the greatest amount of losses and from that, 5 new stands were designed based on the losses resulting from the Celys Mar kitchen, making the most of the raw material, which resulted in an excellent reception by the people of the restaurant.

Keywords.

Seafood products, Ecuadorian cuisine, tickets, coast, losses.

DEDICATORIA

Este proyecto de titulación va dedicado a mis padres ya que gracias al apoyo incondicional de ellos logre culminar mi carrera de gastronomía, ellos han sido mi pilar fundamental durante toda esta travesía de altas y bajas durante mis estudios. También agradezco a los licenciados que me han brindado los conocimientos apropiados para poder llegar hasta el final de mi carrera ya que sin su guía esto no sería posible, agradezco a los compañeros de clases que de una u otra forma aportaron con su amistad y apoyo durante todo el ciclo.

Diana Carolina Chimbo Sánchez.

INDICE GENERAL

RESUMEN	4
Palabras claves.....	5
ABSTRACT.....	6
Key Words	¡Error! Marcador no definido.
DEDICATORIA	7
INDICE GENERAL	8
Introducción	12
Objetivos	13
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos	13
Preguntas de investigación.....	14
Justificación	15
CAPITULO I	17
1.1. Problemática.....	17
CAPÍTULO II	19
2.1 Marco Referencial	19
2.1.1 Ubicación geográfica	19
2.1.2 Historia.....	19
2.1.3 Línea del restaurante	21
2.1.4 Aspectos del restaurante.....	21
3.1 Marco teórico	22
3.1.1 Definición de merma y su importancia.	22
3.1.2 Métodos de conservación caseros	26
3.1.3 Importancia de la Propuesta gastronómica.....	27
3.1.4 Desarrollo de menú	28
3.1.5 Gastronomía del Cantón Santa Rosa	31
3.1.6 Puerto Jelí Cantón Santa Rosa	32
CAPÍTULO III.....	34
3.1 Metodología de la Investigación	34
3.1.2 Nivel de Estudio.....	36
3.1.3 Enfoque del Estudio	37

3.1.4 Método de Investigación.....	38
3.1.5 Técnicas de Investigación.....	39
3.1.6 Técnicas de Investigación Documental.....	39
3.1.7 Técnica de campo	40
3.1.8 Técnicas de Laboratorio.....	41
CAPITULO IV	44
4.1 Análisis e interpretación de los resultados	44
4.1.1 Porcentaje de satisfacción de la propuesta.....	45
CAPITULO V.....	47
5.1 Fijación de precio de venta al público sugerido.....	50
5.1.1 Estructura de P.V.P. sugerido.....	50
5.1.2 Fichaje de Estandarización.....	53
5.1.3 Hoja de Ruta	88
5.1.4 Ficha de Costos.....	91
5.1.5 Base de Datos.....	97
Diagrama.....	98
Conclusiones.....	99
Recomendaciones	99
Bibliografía.....	100
Glosario.....	101
Anexos	102

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación del restaurante Celys Mar en Santa Rosa.....	19
Ilustración 2 Restaurante Celys Mar.....	20
Ilustración 3 Restaurante Celys Mar.....	20
Ilustración 4 Listado de productos con mayor cantidad de mermas	22
Ilustración 5 Métodos de cocción	24
Ilustración 6 Concepto de teoría, método o técnica	35
Ilustración 7 Características de estudio.....	36
Ilustración 8 Enfoque de investigación	37
Ilustración 9 Métodos de investigación	38
Ilustración 10 Investigación documentada.....	39

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Materia prima con mayor cantidad de merma en el restaurante Celys Mar	51
---	----

Tabla 2 Materia prima utilizada para el volcán de marisco.....	51
Tabla 3 Materia prima utilizada para cachema con crema de yuca con maní	51
Tabla 4 Materia prima utilizada para la croqueta rellena de cangrejo.....	52
Tabla 5 Materia prima utilizada para los rollos rellenos de cangrejo.....	52
Tabla 6 Materia prima utilizada para el pure de camote con camarones.....	52
Tabla 7 Métodos y técnicas aplicadas en la propuesta gastronómica.....	52
Tabla 8 Bitácora de primera prueba	53
Tabla 9 Bitácora de la primera prueba	54
Tabla 10 Bitácora de la primera prueba	55
Tabla 11 Bitácora de la primera prueba	56
Tabla 12 Bitácora de primera prueba	57
Tabla 13 Bitácora de primera prueba	58
Tabla 14 Bitácora de primera prueba	59
Tabla 15 Bitácora de primera prueba	59
Tabla 16 Bitácora de la primera elaboración	60
Tabla 17 Bitácora de la primera prueba	61
Tabla 18 Bitácora de la primera prueba	62
Tabla 19 Bitácora de la primera prueba	63
Tabla 20 Bitácora de la primera elaboración	64
Tabla 21 Bitácora de la segunda prueba.....	65
Tabla 22 Bitácora de la segunda prueba.....	66
Tabla 23 Bitácora de la segunda prueba.....	67
Tabla 24 Bitácora de la segunda prueba.....	67
Tabla 25 Bitácora de la segunda prueba.....	68
Tabla 26 bitácora de la segunda prueba	69
Tabla 27 bitácora de la segunda prueba	70
Tabla 28 bitácora de la segunda prueba	71
Tabla 29 bitácora de la segunda prueba	72
Tabla 30 bitácora de la segunda prueba	73
Tabla 31 bitácora de la segunda prueba	74
Tabla 32 bitácora de la segunda prueba	75
Tabla 33 bitácora de la segunda prueba	76
Tabla 34 bitácora de la tercera prueba	76
Tabla 35 Bitácora de la tercera prueba.....	77
Tabla 36 bitácora de la tercera prueba	78
Tabla 37 Bitácora de la tercera prueba.....	79

Tabla 38 bitácora de la tercera prueba	80
Tabla 39 Bitácora de la tercera prueba.....	81
Tabla 40 Bitácora de la tercera prueba.....	82
Tabla 41 Bitácora de la tercera prueba.....	82
Tabla 42 Bitácora de la tercera prueba.....	83
Tabla 43 Bitácora de la tercera prueba.....	84
Tabla 44 Bitácora de la tercera prueba.....	85
Tabla 45 Bitácora de la tercera prueba.....	86
Tabla 46 Bitácora de la tercera prueba.....	87
Tabla 47 Ficha estándar de la cachema frita con crema de yuca	88
Tabla 48 Ficha estándar de las croquetas rellenas de cangrejo	89
Tabla 49 Ficha estándar de rollos de cangrejo	90
Tabla 50 Ficha estándar de camarones con pure de camote.....	91
Tabla 51 Hoja de costo del volcán de marisco.....	91
Tabla 52 Hoja de costo de la cachema con crema de yuca	93
Tabla 53 Hoja de costo de la croqueta rellena de cangrejo	94
Tabla 54 Hoja de costo de rollos de rellenos de cangrejo	95
Tabla 55 Hoja de costo de camarones apanados con pure de camote	96
Tabla 56 Base de datos de todas las elaboraciones	97

Introducción

El presente proyecto tiene como objetivo diseñar cinco nuevas entradas elaboradas a partir de las mermas resultantes de la cocina para el restaurante Celys Mar del Cantón Santa Rosa. La investigación de este tema, tiene interés imprescindible en su estudio, y análisis de los desajustes encontradas con el fin de ayudar a priorizar y optimizar los recursos del restaurante Celys Mar, el cual vamos a tener como resultado que se reduzca significativamente la pérdida de la materia prima que se tiene al momento de realizar las diferentes preparaciones que posee el menú del Restaurante.

Una de las causas que se puede evidenciar en las encuestas es que el 80% del personal de cocina son cocineros empíricos, los cuales no poseen conocimientos de un cocinero profesional, sobre como optimizar y tener un mejor aprovechamiento sobre la materia prima, aplicando un buen manejo de almacenamiento y racionamiento. Con estos antecedentes se da relevancia a través de un proyecto de investigación gastronómico donde se permite incorporar y desarrollar nuevas técnicas para el uso y aprovechamiento de la materia prima.

Con la ayuda de diferentes métodos de investigación se obtuvo información que respalda la problemática del proyecto, el mal aprovechamiento de la materia prima para la realización del menú de la picantería se ve afectada el costo de producción causando pérdidas, por otro lado, se obtuvo que no poseen fichas estándar que permitan tener un mejor control sobre el uso de la materia prima así evitar que exista un mal manejo de los productos.

Con la aplicación de fichas estándar, métodos de almacenamiento y un buen manejo de racionamientos se logrará que el personal de “Cely’s Mar” puedan obtener un mejor uso de las materias primas. Así mismo se puede tener un control de desde la recepción de la materia prima hasta el momento de realizar el servicio evitando así las pérdidas en los costos de producción. Por medio del método de investigación de la encuesta se determinará el porcentaje de cuantas personas del personal de “Cely’s Mar” son cocineros empíricos para determinar el grado de conocimiento que poseen respecto al medio gastronómico.

Por otro lado, también ayudara a determinar el porcentaje del aprovechamiento de la materia prima que emplean al momento de realizar los diferentes platos que ofrecen en su menú.

Para culminación de este trabajo de investigación se realizarán pruebas degustativas las cuales serán de gustadas por el personal del restaurante y el tutor a cargo del proyecto en el cual sabremos si la propuesta gastronómica beneficia en algo al restaurante “Celys Mar”.

Objetivos

Objetivo general

- Diseñar cinco nuevas entradas elaboradas a partir de las mermas resultantes de la cocina para el restaurante Celys Mar del Cantón Santa Rosa.

Objetivos específicos

- Determinar el campo de acción de los productos que tienen mayor cantidad de merma en el restaurante Celys Mar.
- Recopilar información acerca de las mermas y procesos para optimizar la materia prima.
- Desarrollar la propuesta gastronómica que incluya las mermas resultantes de la cocina del restaurante Celys Mar.
- Comprobar mediante una degustación el grado de factibilidad de la propuesta para el restaurante Celys Mar.

Preguntas de investigación

El presente proyecto de investigación tiene como propósito aprovechar al máximo la materia prima, evitando así tener el menor porcentaje de mermas, las mismas que se utilizaran en la elaboración de cinco entradas a base de las mermas del restaurante Celys Mar.

¿Qué técnicas culinarias se aplicarán al diseñar cinco entradas elaboradas a partir de las mermas resultantes de la cocina para el restaurante Celys Mar del Cantón Santa Rosa?

Sofrito, cocción por medio aguoso, sellado, reducción, fritura profunda, apanado.

¿Qué técnicas se aplicarán para determinar el campo de acción de los productos que tienen mayor cantidad de merma en el restaurante Celys Mar?

Entrevista, encuesta, observación.

¿Qué tipo de información y documentación existe actualmente acerca de las mermas y procesos para optimizar la materia prima?

Existen varios libros en pdf lo cual da a conocer soluciones para evitar la mayor cantidad de desperdicios.

¿Dónde se desarrollará la ejecución de la propuesta gastronómica que incluya las mermas resultantes de la cocina del restaurante Celys Mar?

En la ciudad de Santa Rosa en el restaurante Celys Mar.

¿Cómo se podría calificar y comprobar el grado de factibilidad de la propuesta para el restaurante Celys Mar?

La propuesta gastronómica tuvo buena acogida ante el personal del establecimiento.

Justificación

El presente trabajo, comprende una temática de estudio muy importante en el crecimiento de la marca y de la empresa, siendo así que nuestra investigación se va direccionado en la optimización de recursos materia prima de los restaurantes, en este caso nos enfocaremos en el restaurante Celys Mar, nos enfocaremos en ahorrar recursos en el momento de la preparación de los platos, la intención es diseñar cinco nuevas entradas a partir de las mermas de los recursos del restaurante, direccionar la atención en un ambiente muy acogedor, queremos innovar en el mercado siendo diferentes, inspirados en platos auténticos de la región y donde ofreceremos una propuesta nueva en cocina.

El porcentaje de desperdicio que se encuentra a nivel mundial y la falta de conciencia y de conocimientos en las comunidades nos generan grandes daños medio ambientales que provocamos por la desinformación, y por esta misma razón, se debe instruir conciencia sobre minimizar el desperdicio y maximizar el uso de los productos, por una parte, e inadecuado uso de los alimentos conlleva a un desperdicio de los recursos que involucran a tierra, agua, energía e insumos que se utilizan para producir los productos, además que el procesos de producción gasta el de consumo de estos involucra emisiones innecesarias de CO₂, uno de los gases principales que afecta en el calentamiento global y los cambios climáticos variables, una de las razones principales de estos es el inadecuado manejo de cadenas de frio y embalaje de alimentos. Para generar un mejor uso de los desperdicios a nivel individual se debería principalmente mejorar el patrón de compra de alimentos y ser más conscientes en la selección de los antes mencionados, también comprar lo necesario y evitar la fecha de expiración de los mismos.

En base a la investigación realizada se determina que los cocineros aprendieron en base a su experiencia sean reforzados con capacitaciones, logrando que los colaboradores del restaurante, cocineros empíricos. Alcancen el grado de experticia que tiene el chef profesional, conocimientos como buenas prácticas de manufactura, en ahorro de recursos, rotación de productos, temperaturas adecuadas, sistema Peps (primero entrar, primero en salir) y situaciones que conlleven a mejorar la empresa en ahorro de materia prima, a su vez también,

se mejorara el almacenamiento y racionamiento con una buena técnica del aprendizaje y practica continua.

Actualmente en la práctica diaria y según los diferentes métodos de investigación se ha reflejado un claro ejemplo que busca un mejor rendimiento de la empresa el cual se debe evitar el mal aprovechamiento de la materia prima, costos de producción altos, y el mal manejo de los productos, que tiene consecuencias como la afección al medio ambiente, todo lo manifestado se expresa mediante técnicas de estudio que conllevan a la iniciativa de tratar este tema, los logros obtenidos se documentarán mejorando progresivamente la optimización de la materia prima del restaurante Celys Mar. Y por último, se impulsará una mejor y certera respuesta a través de una degustación donde se logrará saber el grado de factibilidad de la propuesta para el restaurante Celys Mar.

CAPITULO I

1.1 Problemática

A nivel mundial en el año de 2019 se han realizado estudios referente al desperdicio de alimentos en donde se ha calculado alrededor de 931 millones de toneladas de alimentos vendidos a consumidores individuales (hogares), minoristas, restaurantes y otros que ofrecen servicios alimentarios que generan desperdicio de alimentos , siendo la ONU uno de los investigadores primordiales a esta temática determinado como un problema global y no solo del mundo desarrollado en donde a través de estudios se estima que para el 2030 se reducirá hasta la mitad del nivel de desperdicio, en general un 17% de los alimentos terminaron en basureros de hogares, restaurantes, sobre el indicio de desperdicio 2021.

El desperdicio mundial de alimentos en 2019 se estima en 931 millones de toneladas vendidas a consumidores individuales (hogares), minoristas, restaurantes y otros proveedores de servicios de alimentos. Este es un problema global según la Encuesta de Desperdicio de Alimentos de las Naciones Unidas. solo de países desarrollados. Según un nuevo estudio de las Naciones Unidas, se estima que para 2030, según el índice de desechos de 2021, el nivel de desechos se reducirá a la mitad y el 17% de los alimentos en general estarán en la basura doméstica, restaurante.

El desperdicio de alimentos está relacionado con perder la decisión de deshacerse de los alimentos a su costo y se relaciona principalmente con el comportamiento de los mayoristas y minoristas, los proveedores de servicios de alimentos y los clientes. Los anteriores son solo una fracción de las pérdidas y desperdicios totales que ocurren en todos los puntos de la cadena alimentaria: 28 % a nivel del consumidor, 28 % a nivel del productor, 17 % a nivel operativo actividades de mercadeo y distribución, 22 % para producción y almacenamiento, el 6% restante para lecciones de prueba. (Gustavsson, Save Food, 2011)

Según Benitez (2021) esto es igual a alrededor de 1 300 millones de toneladas de alimentos, lo cual incluye el 30% de los cereales, entre el 40 y el 50% de las raíces, frutas, hortalizas y semillas oleaginosas, el 20% de la carne y productos lácteos y el 35 % de los pescados, en Ecuador varias personas todavía desconocen que desperdiciar alimentos afecta al medio

ambiente, y solamente intenta no caer en el desperdicio por ser solidarios con otras personas que no poseen recursos, por aquello no se le da mucha trascendencia al asunto.

A través de técnicas de estudio como lo es la observación, entrevista y encuesta se pudo analizar que la materia prima del restaurante Celys Mar ubicado en la provincia del El Oro Cantón Santa Rosa no está siendo utilizada al 100 %, teniendo como resultado un perjuicio económico en los costos del restaurante, esto se da debido a que los cocineros del restaurante Celys Mar dos de ellos son cocineros empíricos lo cual su falta de conocimiento en ciertas áreas de la cocina se ven afectado al momento ejecutar una preparación.

Este proyecto gastronómico tiene como propósito aprovechar al máximo las mermas que se dan en el restaurante en la cual este proyecto se enfocara en la realización de cinco entradas donde se evidencie el uso adecuado de la materia prima, sin tener mucho desperdicio que pueda afectar a nuestros costos de producción y así tener mejor acogida con la clientela.

CAPÍTULO II

2.1 Marco Referencial

2.1.1 Ubicación geográfica

El proyecto tiene como campo de acción el restaurante Celys Mar, este se encuentra localizado en el cantón Santa Rosa, perteneciente a la provincia del El Oro. Está ubicado en la calle Quito y Loja, Santa Rosa.

Ilustración 1 Ubicación del restaurante Celys Mar en Santa Rosa



Fuente: Google Maps

2.1.2 Historia

El restaurante Celys Mar tiene una trayectoria de 3 años desde que abrió las puertas al público, la familia Cely siempre se dedicó a la venta de mariscos, ya que ellos son propietario de una camaronera. Lo cual hace dos años atrás le hizo abrir un restaurante ya que su hijo Bryan Cely se interesó por el ámbito gastronómico el cual se hizo cargo del restaurante, en si este pequeño establecimiento es un negocio familiar. La preparación del restaurante Celys Mar

se caracteriza por la elaboración en todo lo que son mariscos lo cual es muy representativo del Cantón Santa Rosa ya que son elaboraciones tradiciones.

Ilustración 2 Restaurante Celys Mar



Fuente: Diana Chimbo.

Ilustración 3 Restaurante Celys Mar



Fuente: Facebook.

2.1.3 Línea del restaurante

El restaurante Celys Mar es un local apegado a la comida tradicional de la costa específicamente de trata de relavar la utilización de los mariscos, su plato estrella es el carrusel de marisco después le siguen otras preparaciones como son apanados de mariscos, cazuelas, ceviches, arroces entre otras elaboraciones, en si este restaure está dirigido a todo el público ya que tiene unos precios muy accesibles ante el cliente.

2.1.4 Aspectos del restaurante

El restaurante cuenta con 3 cocineros empíricos sin contar con dos meseros polifuncional los cuales ganan un sueldo básico y cuentan con un buen entorno laboral, el restaurante se caracteriza por solo preparan elaboraciones a base de Marisco. Los horarios de atención son martes a domingo, pero los días con más fluides de comensales son a partir del viernes hasta el domingo.

3.1 Marco teórico

3.1.1 Definición de merma y su importancia.

La “merma” es la pérdida que se tiene de los productos empleados como resultado de la preparación de alimentos. Estas pérdidas se pueden producir en diferentes etapas: (Murillo, 2019)

Abastecimiento: Por ejemplo, fruta o verdura que se aplasta durante el transporte.

Productos en mal estado debido a un almacenamiento incorrecto.

Preparación de los alimentos. Por ejemplo; desperdicios de cáscaras, raíces, huesos, grasa animal...

Comida sobrante. Restos de los platos que retornan a la cocina o el sobrante que no se haya consumido o desechado durante la preparación misma, como por ejemplo en una pastelería, donde pueden producir mermas por los cortes en las terminaciones de los distintos pasteles.

3.1.1.1. La importancia de conocer la merma

Con el objetivo de abaratar costos, los restaurantes y demás centros de venta de comida, necesitan tomar conciencia de cuanta merma generan, y que esta es producida de forma totalmente innecesaria. Adicionalmente, el impacto ambiental por el desperdicio de alimentos es considerable y se incrementa exponencialmente año tras año. A continuación, se presentan porcentajes orientativos de la merma producida en los productos de uso habitual en la cocina. (Murillo, 2019)

Ilustración 4 Listado de productos con mayor cantidad de mermas

Verduras	Fruta	Carnes	Pescados (merma A, sin considerar la forma de elaboración)
Acelga 40%	Piña 38%	Cerdo (costillas) 33%	Bacalao fresco 28%
Ajo 23%	Plátano 35%	Cerdo (carne magra) 18%	Bonito 29%
Ajo Puerro 48%	Cereza 8%	Cordero (paleta) 20%	Lenguado 27%
Berenjenas 13%	Ciruela 5%	Cordero (costillas) 24%	Merluza 30%
Cebolla 15%	Fresa 4%	Pollo 47%	Rodaballo 37%
Coliflor 55%	Kiwi 20%	Vacuno (guiso) 27%	Salmón 29%
Espinaca 23%	Lima 24%	Vacuno (lomo) 41%	Sardina 18%
Lechuga 25%	Limón 36%		
Patata 15%	Mandarina 37%		
Pimiento Verde 26%	Manzana 14%		
Tomate 5%	Melocotón 19%		
Zanahoria 37%	Melón 33%		

Fuente: Diana Chimbo.

3.1.1.2 Requerimiento de productos

El término rendimiento hace referencia a la proporción que se da entre los medios empleados para obtener algo, y el resultado que se consigue; en otras palabras, es el beneficio que brinda algo o alguien. Obtener los valores de rendimiento en el procesamiento de varios productos alimenticios, como por ejemplo la carne, es muy útil ya que suministra información valiosa que puede ser empleada en la toma de decisiones, tales como selección de proveedores, determinar la calidad del producto, encontrar nuevas opciones y estrategias para mejorar las finanzas del lugar, entre otros. (Beef, s.f.)

(Beef, s.f.) En la industria cárnica se realizan pruebas, en las que se hace una evaluación puntual del proceso de corte y empacado de las carnes. En estas pruebas se miden ciertas variables que permiten el cálculo de los rendimientos esperados. Las pruebas de rendimiento son utilizadas en diversos ámbitos y por razones muy diversas y divergentes; entre las más comunes se pueden mencionar las siguientes:

- Comparar la carne de diferentes proveedores para encontrar los mejores rendimientos.
- Evaluar los efectos del grado de calidad de la carne en el rendimiento.
- Evaluar el desempeño del personal y su entrenamiento.
- Evaluar el efecto de la mano de obra en el rendimiento.
- Determinar el rendimiento máximo posible a obtener.
- Medir el costo de producción.

Para hacer una prueba de rendimiento es fundamental conceptualizar el fin para la cual se va a hacer y las elecciones que se tomarán con base a los resultados, esto dejará establecer los recursos que se usarán y entablar las condiciones para esa prueba. (Beef, s.f.)

3.1.1.3 Causas y prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

La merma se da a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos; es decir, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en el hogar. En los países desarrollados y en aquellos que están en vía de desarrollo el desperdicio de alimentos es desmesurado, la comida es tirada incluso si aún es apta para el consumo humano. Lo antes mencionado hablando al final de la cadena, y en productos ya manufacturados. No obstante, cantidades significativas de alimentos se pierden al inicio de la cadena de suministro de alimentos. En los países

subdesarrollados, está pérdida de alimentos se da en las etapas que van desde la producción al procesamiento. (Gustavsson, Perdidas y desperdicios en el mundo, 2011)

En las naciones industrializados se pierden (tiran) alimentos una vez que la producción excede la demanda. A veces, los agricultores, con el objeto de asegurar la entrega de las porciones acordadas y anticipándose al impredecible mal tiempo o a los ataques de plagas, realizan planes de producción por si acaso y acaban produciendo porciones mejores a las necesitadas, inclusive si las condiciones son «regulares». (Gustavsson, Perdidas y desperdicios en el mundo, 2011)

Una vez que se crea bastante más de lo primordial, una sección de las cosechas excedentarias se vende a los procesadores de alimentos o como comida para animales. No obstante, esto no suele ser económicamente rentable pues los costos en dichos sectores son mucho menores que en la zona comerciante. Prevención: comunicación y cooperación entre agricultores. (Gustavsson, Perdidas y desperdicios en el mundo, 2011)

3.1.1.4 La conservación de los alimentos Historia

El primer hombre primitivo tenía muy poco acceso a los alimentos, lo que lo obligó a cazar. Los humanos comemos alimentos en su estado natural, pero en su evolución hemos comenzado a cocinarlos. (Fanny, 2009)

“El nomadismo en el ser humano primigenio estuvo asociado a la necesidad de obtener alimentos, o sea a la supervivencia”. Las comunidades durante la historia fueron aprendiendo de forma experimental maneras y procedimientos clásicos para mantener los alimentos. Dichos procedimientos eran precarios, sin embargo, se fueron mejorando gracias a las necesidades del recorrido del campo hacia las enormes metrópolis. Esto por supuesto, causó una alta demanda de productos animales y vegetales. Al existir más grande demanda de productos, la prioridad ha sido crear un sistema que incluyera la recepción, el desempeño y la comercialización de productos a enorme escala. Ya hace un largo tiempo han existido diferentes procedimientos de conservación, los cuales se han consolidado y se han perfeccionado; entre los procedimientos de conservación de alimentos más frecuentes se hallan: el salado, el curado, el ahumado, el escabeche, el refrigerado y el calor. (Metodos de conservacion de los alimentos, 2012)

Ilustración 5 Métodos de cocción

<i>Época</i>	<i>Método utilizado</i>
Tiempos primitivos	Utilización de sal común, hielo, col, aire.
Región egipcia	En esta región se utilizaban una serie de líquidos como el aceite, los derivados del vinagre, y en algunos lugares también se usaba la miel.
Reino de los persas	Adición de azúcares.
Griegos	Grajeado de frutas y hortalizas.
Antigua Roma	Adición de dióxido de azufre (SO ₂) al vino.
Anterior al siglo XV	Empleo del adobo.
Siglo XVIII	Empleo del bórax.
Siglo XIX	Aplicación de sulfitos a carnes.
	Pasteurización.
	En esta etapa, ocurrieron una serie de descubrimientos como el papel de los ácidos orgánicos: bórico, fórmico, salicílico, benzoico.
Siglo XX	Congelación de alimentos.
	En esta etapa, se originaron una gran

	cantidad de nuevas tecnologías, incluyendo innovadores conservadores químicos.
	Irradiación.
	Liofilización
	Envasado aséptico.
	Procesos no térmicos: alta presión, pulsos eléctricos, etc.

Fuente: Diana Chimbo.

Numerosos factores intervienen en la pérdida de la calidad original de un alimento o en su deterioro, entre ellos podemos mencionar:

3.1.1.4.1 La exposición a la luz solar. - los rayos solares influyen en la pérdida de vitaminas y en el enranciamiento de las grasas.

3.1.1.4.2 El contacto con el oxígeno del aire. - provoca las mismas pérdidas y alteraciones que las antes expuestas con la exposición a la luz solar.

3.1.1.4.3 El grado de temperatura. - temperaturas muy altas o muy bajas pueden destruir o inactivar los componentes de los alimentos. Asimismo, puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos.

3.1.1.4.4 El grado de humedad. - así como la temperatura, este factor influye en el desarrollo de microorganismos.

3.1.1.4.5 Grado de acidez. - permite minimizar la pérdida de ciertas vitaminas. (Discapnet, 2020)

Uno de los métodos de conservación de alimentos se basa en inmovilizar la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que tienen la posibilidad de alterar sus propiedades nativas (aspecto, olor y sabor). Dichos agentes tienen la posibilidad de ser ajenos a los alimentos (microorganismos del ámbito como bacterias, mohos y levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos. (Discapnet, 2020)

3.1.2 Métodos de conservación caseros

3.1.2.1 En aceite

El aceite puede ser usado como un excelente protector para los alimentos, ya que este impide el contacto con el aire y la humedad propia del medio ambiente. El aceite no es un conservante en el sentido estricto, sino un aislante del medio exterior. Por lo tanto, para que éste sea útil en la conservación de larga duración de productos alimentarios, debe combinarse con otras técnicas o productos, entre ellos la salazón, el vinagre, el curado, el calor o el vacío. Una vez hecho esto, el aceite es idóneo para la conservación de carnes, pescados, quesos, entre otros.

3.1.2.2 En vinagre

La acidez es una de las propiedades que más limitan el desarrollo de microorganismos en los alimentos. Hay varias frutas que tienen dentro ácido de manera natural, como los cítricos. Empero el ácido más usado para hacer conservas es el acético, o sea, el del vinagre. Es un procedimiento perfecto para mantener ciertos alimentos con una acidez baja como las aceitunas, los pepinos, los ajos, las zanahorias, las cebollas y ciertos tipos de berenjenas. Por medio de esta manera de conservación se hacen los encurtidos: pepinillos en vinagre, berenjenas de Almagro o los arenques. (Cheff, 2014)

3.1.2.3 Deshidratación

El agua es imprescindible para la vida de los microorganismos y la actividad de las enzimas... de manera que, si se remueve el agua, su actividad se paraliza. Es un procedimiento de conservación usado a partir de la antigüedad (el secado al sol). (Cheff, 2014)

3.1.2.4 En sal

Históricamente es el conservante de más grande importancia... no en vano, la sal alcanzó ser moneda de cambio. La sal descarta la humedad de los alimentos impidiendo así el aumento de microorganismos. Se utiliza primordialmente con productos crudos, como pescado, y se

hace por medio de cristales de sal, o sea con sal sólida o bien, con salmuera, o sea, una solución líquida de sal. El jamón serrano es el ejemplo de conservación salada... más delicioso. (Cheff, 2014)

3.1.2.5 En azúcar

En concentraciones del 60% o más, la sacarosa se convierte en un conservante tan potente o más como la sal. Se usa prácticamente para mantener frutas y vegetales. Ciertos de los superiores ejemplos de conservas en sacarosa son las mermeladas, las confituras, las jaleas, los chutneys y las frutas escarchadas.

3.1.2.6 Congelación

Es el recurso más sencillo, más simple y más práctico para guardar ciertos alimentos crudos una vez que ves que nos los vas a consumir rápidamente. O bien, comida ya cocinada, para consumirla después. El agua que tienen dentro los alimentos se cristaliza y el producto se solidifica. Una vez que un alimento está congelado, los microorganismos no trabajan. No obstante, las enzimas no se destruyen por completo... y aquel es la razón por el cual los alimentos pierden aroma y sabor con la época. (Cheff, 2014)

3.1.3 Importancia de la Propuesta gastronómica

En la industria de la reposición, una oferta culinaria se define como una oferta compuesta por una instalación que crea alimentos y bebidas en un mercado extenso y competitivo. La oferta culinaria de un restaurante no debería reducirse al criterio o tipo de servicio que brindas (aunque ciertamente son importantes), sin embargo, comprenderlo, analizarlo y realizarlo efectivo te dejará hacer las modificaciones primordiales para maximizar tus ganancias. Teniendo presente que cualquier persona que sea la iniciativa debería ser atractiva frente a las demás personas debido a que esto va a hacer que el establecimiento tenga una buena acogida. (Antonio, 2021)

Lo más común para hacer una iniciativa gastronómica es tener un análisis de mercado llevado a cabo en el sector donde se quiere llevar a cabo la iniciativa culinaria, cabe resaltar que para producir una iniciativa de este entorno se debería tener perspectiva y por así decirlo elegancia debido a que se debería ser bastante meticulosos al instante de escoger a partir de los cubiertos, mesas, vajillas entre otras cosas del establecimiento todo que sea por llamar la atención del público. (Antonio, 2021)

3.1.4 Desarrollo de menú

Es el grupo de platos el cual podría ser Desayuno, almuerzo o cena que se da a los comensales en los establecimientos de reposición o eventos de catering. Además, se identifica por menú a la comanda, o sea, la votación de platos que se ha hecho luego de consultar la carta del establecimiento.

3.1.4.1 Tipos de menús existentes

Interacción o grupo de platos autónomos que un establecimiento da a un comprador que conforma el menú, el cual tiene diferentes nombres según calidad, componentes, costo, intención, destinatarios y sitio de servicio.

- Menú del día o de la casa.
- Menú degustación.
- Menú fijo.
- Menú concertado.
- Menú cerrado.
- Menú gastronómico.
- Menú ejecutivo.
- Menú para niños.
- Menú buffet.
- Menú de boda.

3.1.4.1.1 Menús más solicitados por los comensales

Tipo de menú	Descripción
Menú del día o de la casa	Esta clase de menú es la elección más barata que dan los establecimientos de reposición clásicos. Sus inicios provienen de establecimientos hoteleros, debido a que los proporcionaban como menús en un contrato de pensión alimenticia anteriormente contratado. Este menú consta de 3 o equipos de platos con o 5 variaciones en cada conjunto, las bebidas y los bocadillos tienen la posibilidad de estar integrados en el costo del menú.

Menú degustación	Esta clase de menú se da en eventos de catering o una vez que alguna organización está mostrando el mercadeo de cualquier producto próximo a arrojar, para ver el efecto que causa frente a los individuos.
Menú gastronómico	Es el menú con base en platos producidos con componentes del área o platos hechos a base de un mismo componente como fruto de jornadas gastronómicas.
Gramaje de Entrada	<p>Entradas o primer servicio: Son pequeñas porciones de 80 a 100 gramos, muy aderezadas con especias, condimentos cítricos o picantes. Normalmente estas entradas llevan: carnes, pescados o mariscos, aves o verduras, es importante resaltar que debe ser una entrada de sal ya que estas abren el apetito del cliente.</p> <p>Las entradas se dividen en entradas frías, entradas calientes líquidas y entradas calientes solidas.</p> <p>Entradas frías: Ceviches, tiraditos, ensaladas, patés, terrinas, mousses de sal, entre otros.</p> <p>Entradas calientes líquidas: Sopas, consomés. potajes, veloutes, cremas y sopas especiales. Si es entrada se sirve hasta 240 cm², si es una sopa especial o única se sirve de 350 cm² a 380 cm².</p> <p>Entradas calientes solidas: Pequeñas preparaciones fritas o gratinadas generalmente acompañadas de una salsa, ejemplo: las empanadas y las arepas. Estas se sirven de 80 a 100 gramos.</p>
Degustación	Esta acción, por su lado, refiere a comer cualquier alimento con el fin de captar su sabor y aroma y disfrutarlos al mayor. No hablamos de ingerir o tomar de manera casi automática, sino de tomar unos min para tomar conciencia de la acción e incrementar tu placer. El menú degustación es un criterio que se desarrolló a mediados de los 70 en Francia. Hoy se ha posicionado como una tendencia de moda en

	<p>Latinoamérica. Se apoya en la preparación de varios platos, más pequeños que los usuales, con el objeto de degustarlos todos, en una especie de vuelo sensorial con un inicio y fin determinados. En el Bankers, este menú degustación cambia mes a mes. (Club, 2018)</p> <p>Los restaurantes de vanguardia han incorporado este modo en sus menús. En el Celler de Perro Piedra, escogido el mejor de todo el mundo en 2 situaciones, únicamente se sirven menú degustación. En Ecuador, se hallan en la cocina de creador —como las propuestas de restaurantes pop up de chefs importantes en la escena gastronómica— y, a partir del 2014, en el Bankers. (Club, 2018)</p>
--	--

3.1.4.2 Gastronomía y características de la costa.

La gastronomía de la costa ecuatoriana se caracteriza por deliciosas carnes, cuya pluralidad le da a su cocina una concentración de sabores fuerte y deliciosa, aparte de los accesorios que le acompañan. En la costa no solo disfrutaras del exitoso maíz, además degustaras yuca, maní, camote, así como cacao y coco la deliciosa fruta tropical. Los peces abundan en la costa del Ecuador, al igual que los mariscos puedes hallar camarones de tamaño enorme ideales para una cazuela principalmente marinada con achiote picante y chiles. La carne de res además es bastante exitosa en la costa, el bife es la mejor forma de prepararlo, se sirve con papas, cebollas y se sazona con el chile, toda preparación continuamente va acompañada de una cantidad de arroz. (Repositorio, 2020)

El bollo es un plato emblemático de la costa, así como es tan famosa además es de delicioso debido a la base de verde con maní, cebolla, pescado o camarón y para servirse con unas gotitas de limón lo que provoca que resalte su sabor al instante de degustar parecido manjar costeño (Figuroa, 2014).

En dulces las Cocadas son la mejor receta con base a coco que probarás, elaboradas con base a coco rallado, agua de coco, leche y sacarosa. Esmeraldas. - la Provincia Verde, entrega como platos clásicos el encocado, el tapado, la bala con queso, la cazuela, el pusandao, la chucula y el mazato, que mayormente poseen como elementos forzados el plátano o verde, coco y el pescado.

3.1.4.2.1 Manabí. - tiene popularidad por el viche de pescado, la carne punzada, el corviche, las empanadas y la torta de verde, la chicha de maíz amarillo, la sal prieta con bolón de verde, la cazuela, etcétera.;

3.1.4.2.2 Guayas. - es exitosa por el seco de chivo, las hayacas, el arroz con menestra y carne asada con patacones, el caldo de manguera y otros platos que se preparan en sus cantones miembros, con pescado, camarón y verde, caso de los bollos, el sango, etcétera.

3.1.4.2.3 Los Ríos. - ofrecen diversos platos a base de pescado y verde, como los bollos que compiten en sabor con el ayampaco, el aguado de gallina y los refrescos con frutas costeñas en medio de las que permanecen la sandía y la badea.

3.1.4.2.4 El Oro. - sin embargo, indica deleites con la comida de mariscos llámense la sopa marinera y los cebiches, que comparten primacía con el arroz aguado, el champús, el repe, el tigrillo y el sango de choclo (Repositorio, 2020).

3.1.5 Gastronomía del Cantón Santa Rosa

Es un cantón de bellas damas, monumentales plantaciones de plátano y piscinas camaroneras, asentadas al frente del archipiélago de Jambelí, compuesto por numerosas islas separadas del conjunto de naciones por el canal del mismo nombre. El cantón Santa Rosa es pionero en la producción de camarón en cautiverio en todo el mundo. El archipiélago tiene playas anchas y preciosas, clima agradable y fresco en el verano, por lo cual es considerado como el balneario oreño de mayor relevancia.

3.1.5.1 Flora Cantón Santa Rosa

Tenemos la posibilidad de mirar distintas especies como, por ejemplo: cortadera, gramínea, capparís, muyuyo, cactus, mangle negro, canavalia marítima, mangle rojo, entre otras.

3.1.5.2 Fauna Cantón Santa Rosa

Lobos marinos, iguanas, piqueros patas azules, fragatas, pelícanos pardos, gaviotas, martín pescador, gallineta de mangle, cigüeñuela, garza blanca chica, garza azul, garza blanca enorme, garza pechiblanca, cangrejos, jaibas, concha prieta, concha pata de mula, ostiones, entre otras especies. Mamíferos migratorios: ballenas jorobadas, el delfín nariz de botella y el lobo chusco peruanos.

3.1.5.3 Comidas de Santa Rosa

Parihuela. - es una exquisita sopa marinera acompañada de patacones. Es conocida por sus propiedades afrodisíacas.

Encocados. - este succulento plato puede ser de carne, mariscos o gallina criolla, teniendo como ingrediente básico la leche de coco.

Ceviche de concha- se ofrecen muchas variedades como los de camarón, concha, pescado, mixtos y otros mariscos, todos ellos van acompañados de patacones y una porción de arroz.

3.1.5.4 Más comidas

Santa Rosa se especializa en platos marinos, en especial de camarón, por haber sido uno de los pueblos pioneros en el cultivo del camarón en cautiverio. El sitio preferido para los amantes de esta clase de platos es Puerto Jelí localizado a pocos kilómetros de la localidad. Además, es famoso el seco de chivo que se elabora en la parroquia de Jumón (Ecuador, 2020).

3.1.6 Puerto Jelí Cantón Santa Rosa

Antiguo puerto donde acoderaban barcos que hacían ruta a Guayaquil, hoy aún eficaz para lanchas pesqueras. Tiene restaurantes que dan platos marinos de buena calidad a costos cómodos. Restaurantes de mariscos, la actividad camaronera y una pesca que agoniza son el sostén económico de los moradores de Puerto Jelí, el histórico atracadero, donde los santarroseños tomaban el barco para viajar a Guayaquil.

- Ubicación Puerto Jelí Cantón Santa Rosa
- Ubicado a 6 kilómetros de Santa Rosa.
- Clima Puerto Jelí Cantón Santa Rosa
- Tiene una temperatura de 26 grados centígrados.

3.1.6.1 Fauna de Puerto Jelí Cantón Santa Rosa

Se puede valorar gaviotas, pelícanos, martín pescador, fragatas, gallineta de mangle, cigüeñuela, garza blanca chica, garza azul, garza blanca enorme, y garza pechiblanca; en medio de las raíces del manglar y el fango tienen la posibilidad de avistar cangrejos, jaibas, concha prieta, concha pata de mula, ostiones y en el ramaje un sinnúmero de aves. (Ecuador, 2020)

3.1.6.2 Flora de Puerto Jelí Cantón Santa Rosa

En el sitio pudimos encontrar extensa variedad de flora como: mangle negro, canavalia marítima, mangle rojo, muyuyo, entre otros.

3.1.6.3 Atractivos Puerto Jelí Cantón Santa Rosa

3.1.6.3.1 Gastronomía: Conocido por sus platos normales, el turista va a poder deleitarse con encocados, cebiches, corvinas apandas, pulpos, calamares, conchas, langostinos y la conocida parihuela, que constituye una exquisita sopa marinera acompañada de patacones.

3.1.6.3.2 El cultivo del camarón le cambió la vida al lugar: A partir de finales de la década de 1970 se ha convertido en punto de abasto de insumos para cientos de piscinas del crustáceo que florecieron como hongos en el sector, abriendo plazas de trabajo para sus moradores, empero a costa del bosque de mangle que ha sido la vida de sus viejos originarios. (Ecuador, 2020)

CAPÍTULO III

3.1 Metodología de la Investigación

La investigación es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema utilizado para obtener y analizar los datos estos incluyen el muestreo, los cuestionarios, las entrevistas, los estudios de casos, el método experimental, los ensayos y grupos de enfoque (Hernández et al, 2014).

Este proyecto se basará en la metodología de investigación mixta. El diseño de la metodológico, implica decidir los procedimientos, estrategias y operacionalitas de éstos para alcanzar los objetivos de investigación; de acuerdo con Campos (2010), es llevar a la práctica los pasos generales del método científico, al planificar las actividades sucesivas y organizadas donde se encuentran las pruebas que se han de realizar y las técnicas para recabar y analizar los datos.

En la picantería Celys Mar, se realizará una investigación de campo en la cual se aplicarán encuestas, entrevistas tanto a sus comensales y cocineros para luego crear un grupo focal en el cual se harán pequeñas degustaciones aplicando la propuesta de este trabajo de investigación. Todo esto quedara plasmado mediante: la encuesta. Entrevistas, junto con la creación de fichas técnicas. Esto se aplicará en el cantón Santa Rosa.

El diseño metodológico, implica decidir los procedimientos, estrategias y operacionalizad de éstos para alcanzar los objetivos de investigación; de acuerdo con Campos (2010), es llevar a la práctica los pasos generales del método científico, al planificar las actividades sucesivas y organizadas donde se encuentran las pruebas que se han de realizar y las técnicas para recabar y analizar los datos.

Es la explicación del plan o estrategia general concebida para llevar a cabo la investigación; es la forma de investigar que se considera apropiada al tipo de preguntas formuladas, al tipo de hipótesis, a los objetivos que se persiguen y al tipo de método que se intenta seguir. Estos componentes se esquematizan, así:

Ilustración 6 Concepto de teoría, método o técnica

Teoría	Método Técnica	Técnica
Explicación de un fenómeno natural o social para comprobarlo.	Formas de ordenar, sistematizar el fenómeno (tratar de descubrir aplicando los pasos del método científico).	Forma de aplicación de las cosas. Forma de obtener la información y analizarla.

Fuente: Diana Chimbo.

3.1.2 Nivel de Estudio

De acuerdo a su nivel de profundidad, el estudio a realizar, pueden ser: exploratorio, descriptivo, aplicativo.

Ilustración 7 Características de estudio

Nivel de profundidad	Características
Exploratorio	Explorar es buscar, indagar, inspeccionar, reconocer; un estudio exploratorio es cuando un problema de investigación no tiene antecedentes o ha sido poco estudiado. Recoge información para apoyar al investigador a formular problemas para su desarrollo. Son flexibles en su metodología.
Descriptivo	Va más allá de la exploración, describiendo cualitativa y cuantitativamente las características fundamentales de fenómenos tal como se presentan en la realidad; con criterios sistemáticos para mostrar su estructura y comportamiento, centrándose en medir con mayor precisión
Aplicativo	Lo que se busca desde este punto de vista es evaluar el éxito. En términos sencillos la finalidad de la investigación pura es “ conocer ”, mientras que la finalidad de la investigación aplicada es “ mejorar ”; por tanto, la investigación pura abarca los cinco primeros niveles de la investigación y la investigación aplicada se corresponde con el nivel aplicativo.

Fuente: Hernández et al., 2014

3.1.3 Enfoque del Estudio

En la actualidad existen dos planteamientos paradigmáticos; en el campo de la investigación, que son los estudios cuantitativos y cualitativos. De acuerdo con Bello, Villalobos y Vélez (s/f), sostienen que un paradigma, es un conjunto de creencias y actitudes, una visión del mundo que implica explícitamente una metodología determinada; como fuente de métodos, problemas y normas de resolución aceptados.

Cada paradigma o enfoque tiene una concepción diferente de lo que es la investigación; desde: cómo investiga, qué investiga y para qué sirve la investigación (s/f). Es necesaria su selección, en virtud de que de acuerdo a la pregunta de investigación y del objetivo general, se diseñaran las estrategias para abordar el objeto o sujeto de estudio.

Es la forma en la que el investigador se aproxima al objeto de estudio. Es la perspectiva desde la cual aborda el tema, que variará dependiendo del tipo de resultados que espera encontrar.

Ilustración 8 Enfoque de investigación

Paradigmas o enfoques de investigación: Cuantitativo, Cualitativo y Mixto	
Cuantitativo	Cuantifica los datos con análisis estadísticas y utiliza símbolos o números para exponer datos y generalizar resultados, establece relaciones y comparaciones entre los datos recolectados, el producto es la información y confiabilidad.
Cualitativo	Se enfoca en lo subjetivo, obtiene información de lo que las personas piensan, los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación
Mixto	Retoma las características de los estudios cuantitativo y cualitativo de acuerdo a la investigación a realizar

Fuente: Villalobos y Vélez 2020.

El método usado en el proyecto de investigación será el mixto, donde nos permitiremos recoger y evaluar los resultados adquiridos antes y durante el proceso de validación de nuestro restaurante estudiantil gastronómico.

3.1.4 Método de Investigación.

Los métodos generales de aprendizaje son abstractos y concretos; lo abstracto es teórico, lo concreto es experimental; la teoría también se considera general y empírica como específica, "...así que la aprehensión entre lo general y lo particular conduce". (Peñaloza, 2020)

Ilustración 9 Métodos de investigación

Métodos de investigación	
Métodos	Características
Inductivo	Es una estrategia de razonamiento que se basa en la inducción, para ello, procede a partir de premisas particulares para generar conclusiones generales, amplias apoyándose en observaciones específicas, como tal, sigue una serie de pasos. Inicia por la observación de determinados hechos, los cuales registra, analiza y contrasta.
Deductivo	Es un método que parte de lo general para centrarse en lo específico mediante el razonamiento lógico y las hipótesis que puedan sustentar conclusiones finales.
Analítico	Este método consiste en la aplicación de la experiencia directa (lo propuesto por el empirismo) a la obtención de pruebas para verificar o validar un razonamiento, a través de mecanismos verificables como estadísticas, la observación de fenómenos o la replicación experimental. (Hernández et al., 2014).

Fuente: Canaán, 2019, Hernández et al., 2014.

El método deductivo será el necesario para el desarrollo de nuestro proyecto estudiantil, el cual nos permite partir de un objetivo general, el cual trataremos de resolver durante el desarrollo del mismo.

3.1.5 Técnicas de Investigación.

Las técnicas de investigación son las actividades de recopilación, procesamiento y análisis de información y las herramientas utilizadas para obtener información y conocimiento. Se aplican según el protocolo establecido en cada método en particular. (Espinoza, 2020)

3.1.6 Técnicas de Investigación Documental.

Son agregadores de información utilizando fuentes previas como investigaciones externas, libros, información en diversos medios y utilizando herramientas identificadas a partir de estas fuentes, de esta forma suman conocimiento al conocimiento existente en su materia de estudio. Este es un estudio de caso de la historia utilizando textos de esa época. (editorial, 2021)

Ilustración 10 Investigación documentada

Técnicas de Investigación Documental.	
Análisis de la Información.	Consiste básicamente en dar respuesta a los objetivos o hipótesis planteados a partir de las mediciones efectuadas y los datos resultantes, mediante su relación con todo aquello que conocemos sobre el problema, de manera que aportamos una significación sociológica a los hallazgos encontrados en el análisis, confirmando, modificando o realizando nuevos aportes.
Citas y paráfrasis.	Es la expresión parcial de ideas o afirmaciones incluidas en un texto con referencia precisa de su origen o fuente y la consignación dentro de la estructura del texto. La cita ofrece información sobre el autor y año de publicación, que conduce al lector a las referencias que se deben consignar al final del documento.
Referencias bibliográficas.	página; o al final del capítulo o de la obra, en una sección dedicada a la bibliografía del texto.

Fuente: Técnicas de documental (Arizaga, 2016).

Para desarrollo de este proyecto es imprescindible la utilización de las normas apa. El cual se detallará el uso de citas bibliográficas en cual se va a detallar el autor y el año que fue publicado, así como la paráfrasis que nos permita explicar con nuestras palabras lo que necesitamos implementar en nuestro proyecto

3.1.7 Técnica de campo

Aquellas que propician la observación directa del objeto de estudio en su elemento o contexto dado, y que adaptan a ello sus herramientas, que buscan extraer la mayor cantidad de información in situ, o sea, en el lugar mismo. Esto tiene lugar por ejemplo en la investigación estadística, ya que se sale a buscar y clasificar las opiniones de la gente en la calle.

3.1.7.1 Entrevista.

Una entrevista es una conversación dirigida que nos permite recopilar información importante con un propósito específico. En la entrevista podemos utilizar dos tipos de preguntas: abiertas y cerradas, permite obtener información relevante mediante la interacción con las personas a quienes se entrevistó las cuales tienen experiencia en el tema. Las entrevistas se dividen en estructuradas, semiestructuradas y no estructuradas o abiertas. En las primeras, el entrevistador realiza su labor siguiendo una guía de preguntas específicas y se sujeta exclusivamente a ésta (el instrumento prescribe qué cuestiones se preguntarán y en qué orden).

Las entrevistas semiestructuradas se basan en un tema o preguntas dirigidas, y el entrevistador tiene la libertad de enviar preguntas adicionales para aclarar conceptos o recopilar más información. Las entrevistas abiertas se basan en una guía de contenido compartido y el entrevistador tiene total flexibilidad para gestionarlas. Por lo general, en la investigación cualitativa, las entrevistas iniciales son abiertas y de tipo "experimental", estructuradas a medida que avanza el trabajo de campo. El propio investigador realiza las entrevistas periódicamente. Las entrevistas, como herramienta de recolección de datos cualitativos, se utilizan cuando un problema de investigación no puede ser observado o es difícil hacerlo por cuestiones éticas o de complejidad. (Laura, 2007)

3.1.7.2 Observación.

Es una técnica de observación cuidadosa de un fenómeno, evento o accidente, recopilando información y guardándola para su posterior análisis. La observación es una parte esencial de cualquier proceso de investigación y los científicos confían en ella para obtener la mayor cantidad de datos posible. Gran parte del conocimiento que compone la ciencia se obtiene a través de la observación. (Soledad, 2000)

El presente proyecto de investigación es de tipo mixto ya que presenta un enfoque cualitativo y cuantitativo; mediante los datos obtenidos de forma audiovisual, verbal y en forma de texto e imágenes y a su vez mediante encuestas dirigidas por método de conveniencia.

3.1.7.3 Encuesta.

Una encuesta es un método de recopilación de datos de un número de personas cuyas opiniones personales le interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la realización de entrevistas, se utilizó una lista de preguntas escritas para presentar a los sujetos, para que también pudieran responderlas por escrito. (Fachelli, 2015)

Esta lista se llama cuestionario. Esta no es información personal ya que la encuesta no incluyó el nombre del encuestado ni ninguna información de identificación innecesaria. Es una técnica que se puede aplicar a regiones más grandes del universo a través de entrevistas a un costo mucho menor. Algunos autores se refieren a esta técnica como un cuestionario. Entrevista y cuestionario son conceptualmente iguales o diferentes y se denomina encuesta porque en ambos casos el cuestionario recoge datos de personas que tienen relación con el entrevistador y el tema que forma el tema de investigación. (Fachelli, 2015).

3.1.8 Técnicas de Laboratorio.

3.1.8.1 Bitácora.

Es un cuaderno para informar de los avances y resultados de una investigación o trabajo, contiene hipótesis, observaciones, ideas, datos, obstáculos que se pueden presentar durante la investigación. Se utiliza principalmente para proyectos escolares, planificación de asignaturas y contenido educativo.

3.1.8.2 Ficha estándar.

Una tabla de tecnología de alimentos es una tabla que se utiliza para identificar los ingredientes y qué usar en una receta en particular. Se usa más comúnmente en el sector de

catering de bares y restaurantes, pero también se puede usar en la industria de alimentos listos para comer o listos para comer. Los modelos de mesas técnicas se utilizan comúnmente para dos propósitos principales:

Estandarización y Aseguramiento de la Calidad: Usando la tabla técnica, puede estandarizar las cantidades de cada ingrediente, asegurando que la receta siempre se elabore en las mismas proporciones, asegurando un nivel de calidad y repetibilidad. Previsibilidad, previsibilidad del resultado final. (Bonis, 2016)

Encuesta de costo unitario garantizado: además de la normalización, la ficha técnica le permite ver exactamente cuánto se está utilizando cada componente, lo que facilita comparar el costo de una fracción de cada componente y puede visualizar con precisión el costo total de un producto. para formar una unidad de ingresos. (Bonis, 2016)

3.1.8.3 Base de datos.

Es una colección de información almacenada en un medio legible por computadora e internamente organizada por un registro (compuesto por todos los campos que se refieren a la entidad u objeto almacenado en la base de datos) y un campo (cada entrada constituye un registro). Te permite obtener todo tipo de información: referencias, documentos de texto, fotos, estadísticas, etc.

3.1.8.3.1 Componentes básicos de una base de datos.

Los documentos son unidades cognitivas/físicas complejas que contienen estructuras formales basadas en datos físicos (título del libro, autor, lugar de publicación, fecha, edición) y estructuras lógicas perceptuales necesarias para definirlos, con un enfoque en el contenido y las propiedades semánticas. La representación de los documentos, incluidas sus propiedades físicas y semánticas, se realiza mediante palabras clave, frases, etc. Cuando se lo pidamos al sistema, actuará como punto de acceso. Las necesidades de información del usuario se expresan en la solicitud de información. Representar necesidades de información, también expresadas por palabras clave o frases. Compare la representación de información con la representación de documentos. La base de datos compara dos representaciones utilizando un índice para seleccionar documentos relacionados en función de la funcionalidad de similitud.

3.1.8.3.2 Clasificación.

Según la naturaleza de la información contenida en las bases de datos, se distinguen dos grandes grupos:

- Bases de datos de referencia: contienen información muy estructurada principalmente a través de tablas. Gracias a estas relaciones, puedes crear nuevas tablas o bases de datos. Ejemplos de tales bases de datos son Access, Oracle, etc.
- Base de datos de documentos: Los registros que componen la base de datos están asociados a los documentos almacenados.
- Está organizado de la siguiente manera: una serie de registros están asociados al número de identificación del documento original y se puede acceder a ellos a través de diferentes campos. (Andrade, 2016).

CAPITULO IV

4.1 Análisis e interpretación de los resultados

Dentro del restaurante Celys Mar ubicado en el cantón de Santa Rosa, se realizan elaboraciones relacionadas a las costumbres gastronómicas de la provincia de El Oro. Dentro de la oferta gastronómica del establecimiento se encuentran una amplia variedad de elaboraciones a base de mariscos, sin embargo, los apartados de entradas en el menú de Celys Mar no existe lo cual nos lleva a la elaboración de cinco entradas a partir de las memas resultantes del Restaurante Celys Mar.

Para realizar un examen sobre la problemática que presenta el establecimiento dentro de su carta y aprovechamiento de la materia prima, se realizó una entrevista con el dueño del restaurante. Esta entrevista tenía el propósito de recopilar información, proporcionando así una perspectiva más amplia de la problemática, para posteriormente plantear una solución que permita dar resultados satisfactorios al establecimiento.

Teniendo en cuenta la temática que maneja el restaurante, se desarrolló el marco teórico basándose en los productos locales que se producen y consumen dentro del cantón Santa Rosa, además se realizó una investigación sobre su gastronomía tradicional. Para esto se investigaron platos típicos de la zona, lo que permitió entender cómo se pueden reutilizar los productos de una manera distinta a la convencional, dando así un toque de diferencia a las propuestas planteadas.

Las técnicas, ingredientes y preparaciones estudiadas contribuyen a la comprensión de la cultura alimentaria analizada. Luego de considerar algunos de los elementos que componen la cocina tradicional de El Oro, se reinterpretan los platos tradicionales para ofrecer nuevas propuestas que conservan sus ideas, pero al mismo tiempo modifican sus características, obteniendo nuevos productos terminados.

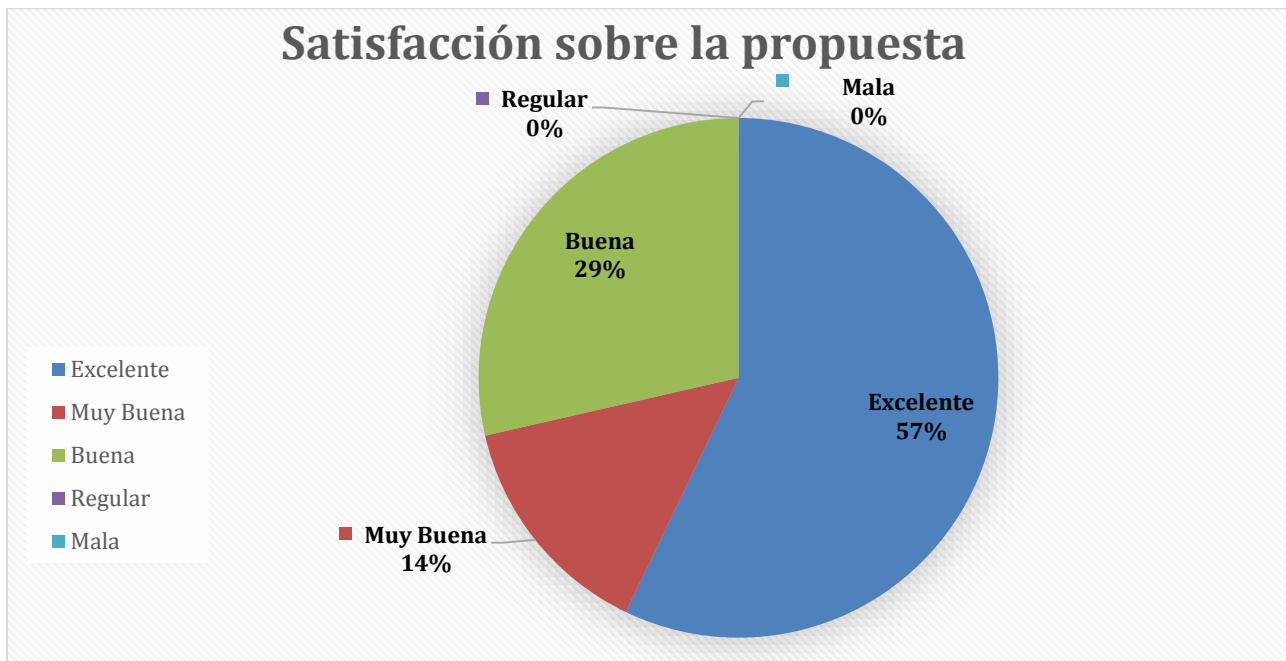
Una vez terminadas las propuestas la cual fueron presentadas a un grupo focal del Restaurante Celys Mar para que informen sobre la idoneidad de los nuevos platos y su satisfacción. Para analizar los resultados del grupo focal, se elaboró un cuestionario para recoger información sobre la viabilidad de la propuesta, satisfacción con la elaboración y satisfacción con la resolución de problemas.

Se presentaron cinco propuestas de entradas las cuales fueron dirigidas a un grupo focal para que fueran degustadas, cada una con una breve introducción antes de probar la comida. Después de la degustación, se compartieron opiniones divergentes sobre las propuestas, dando lugar a una apreciación de los platos el cual se pueda incluir en la carta del restaurante Celys Mar.

En línea con lo anterior, se presenta un gráfico que muestra la satisfacción general con la propuesta, permitiendo una presentación visual de los resultados obtenidos.

4.1.1 Porcentaje de satisfacción de la propuesta.

Ilustración 6 Aceptación de la propuesta gastronómica



Fuente: Diana Chimbo.

Posterior al análisis de información recopilada mediante la encuesta que se realizó al grupo focal, se obtuvo que la propuesta es factible en un 100%. Existen rasgos que según los comensales les parece bien esta propuesta gastronómica ya que estamos optimizando al máximo la materia prima lo cual beneficia a la contabilidad del restaurante y de paso se contribuye al medio ambiente. Debemos tener en cuenta la materia prima que fue optimizada a su totalidad fueron: cebolla, pimiento, tomate, camote, camarón, culantro a partir de estos productos fueron elaborados los platos propuestos.

Después de la presentación del recurso a la problemática, que tiene el establecimiento, se pudo determinar que se aporta con un nivel medio alto como solución. Ya que posterior al análisis del grupo focal y a las encuestas se evidencia que el nivel de aporte de la propuesta es interesante y que puede llegar a solucionar en cierta medida los inconvenientes que presenta el restaurante Celys Mar en la parte de mermas sobrantes de dichos productos ya sea por el exceso de materia prima o por mala manipulación al momento de realizar cualquier plato. Con la inclusión de los platos propuestos al establecimiento se puede obtener una mayor diversidad de platillos en la carta, así como un alza en la venta de los mismos apartados.

CAPITULO V

Descripción de la propuesta.

Diseño de cinco entradas a partir de las mermas resultantes de la cocina del restaurante Celys Mar, se realizó una investigación de campo en el cual se pudo evidenciar la cantidad de desperdicios que se obtienen al final de la semana en el restaurante Celys Mar, todo eso se da ha que las cocineras del restaurante son empíricas y no saben aprovechar al máximo la materia prima que ofrece la gastronomía del establecimiento.

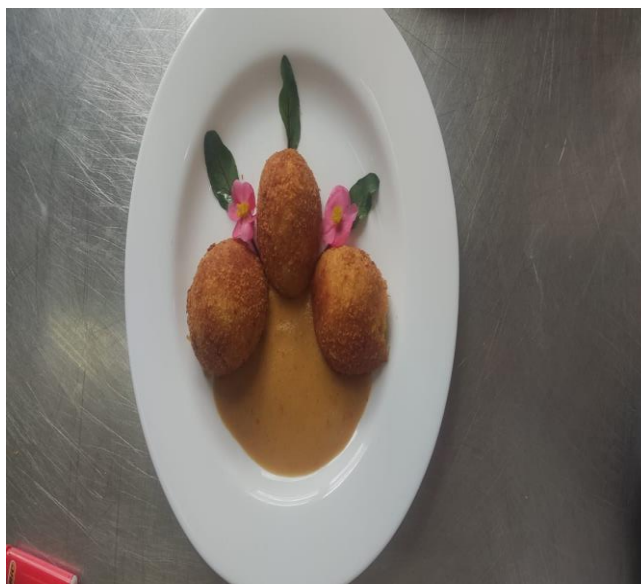
Para esto de se procedió al diseño de cinco platos de entrada en el cual se aprovechará al máximo la materia prima que estaba teniendo mayor cantidad de mermas resultantes del restaurante, el cual se ejecutó la degustación junto con la dueña del establecimiento sus meseras y cocineras, luego de la degustación se procedió a la aplicación de una encuesta a las personas que participaron de la degustación, los comensales estuvieron a gusto con la presentación de las entradas pero las entradas con mayor acogida fueron el volcán de mariscos, rollos rellenos de cangrejos y la crema de yuca con pescado.

Se realizo una estandarización de recetas de entradas para mantener la armonía de sabores cuantas veces se prepare el plato.

Como primera entrada se ejecutó un volcán de mariscos en el cual se aprovechó al máximo la materia prima como lo es la cebolla, pimiento, camarón, cilantro todo eso se ligo con un sofrito y una reducción de vino blanco en el cual se le agrego crema de leche se deja reducir y al final rectificamos sabores con sal y pimienta.



Como segunda entrada tenemos una croqueta rellena de cangrejo en la cual la materia prima fue el plátano, cebolla, pimiento teniendo en cuenta que también se agregaron unos ingredientes extra para mejor armonización en boca del comensal, esta mezcla con muchos sabores de la costa es pasada por un proceso de fritura profunda sin antes haber hecho un buen sofrito para potenciar el sabor de la croqueta.



La tercera entrada tenemos unos rollos rellenos de cangrejo junto con su salsa de maní, la masa de los rollos es a base de verde esta masa lleva un sofrito de cebolla, pimiento y culantro para potenciar el sabor de la masa una vez bien compactada la masa con el sofrito se procede a extenderla para rellenar con el sofrito de cangrejo el cual esta potenciado el sabor con la propia grasa del

cangrejo una vez relleno la masa se procede a enrollar y va a congelación por unas 24 horas luego se proceden a freír a fritura profunda y se sirve.



En la cuarta entrada se realizo una crema de yuca con maní junto con un pescado sal pimentado y sellado por todos los lados en este palto los ingredientes optimizados al máximo fueron la cebolla, culantro y pescado teniendo en cuenta que todo se aprovecha al máximo de la piel del pescado se realizó un crocante para asi tener mas texturas en el plato.



Quinta y última entrada se realizó un pure de camote acompañado de una salsa de tomate tatemado con limón para contrarrestar la dulzura del camote esto también va a acompañado de unos camarones apanados con rayadura de coco, esta preparación pasa por un procedimiento de cocción por medio aguoso y luego se tamiza el pure camote se rectifican sabores se fríen los camarones en fritura profunda para mayor crocancia.



5.1 Fijación de precio de venta al público sugerido.

Según Manuel Castillo (2010) el mecanismo que la industria tiene para capturar el valor generado y las empresas tienen formas distintas de hacer esta captura, este mecanismo ha sido en beneficio de las empresas y sus consumidores. Los consumidores son beneficiados en el sentido de que ellos están en libertad de elegir el mecanismo que mejor se ajuste a sus necesidades y entre mayor sea el menú de opciones la selección será más óptima.

5.1.1 Estructura de P.V.P. sugerido.

La estructura del precio de venta está compuesta por tres partes, así nos ayudan a determinar el precio final que deseamos llegar.

➤ En primera parte tenemos: el costo de paga para obtener la materia prima y a su vez para la elaboración del producto.

➤ En segunda parte tenemos: son los gastos operativos de los equipos, servicios básicos, renta, entre más.

➤ En tercera parte tenemos: la utilidad que se desea obtener por los servicios prestados, en si esto permite que el negocio sea o no rentable.

Cuadro de principales materias primas utilizadas.

En el cuadro mostraremos la materia prima que se utilizó para optimizar su aprovechamiento al máximo para evitar la menor cantidad mermas resultantes.

Tabla 1 Materia prima con mayor cantidad de merma en el restaurante Celys Mar

Materia Prima	
Pescado	Camote
Cebolla	culantro
Pimiento	Tomate
Plátano verde	limón

Fuente: Diana Chimbo.

En los siguientes cuadros se trata de conocer las materias primas que se van a utilizar para la elaboración de la propuesta de entradas.

Volcán de mariscos

Tabla 2 Materia prima utilizada para el volcán de marisco

Mariscos	Vegetales	Abarrotes
Camarón	Cebolla	Vino blanco
Pota	Pimiento	
mejillones	Culantro	

Fuente: Diana Chimbo.

Pescado con crema de yuca con maní.

Tabla 3 Materia prima utilizada para cachema con crema de yuca con maní

Mariscos	Vegetales	Abarrotes
Pescado	Yuca	Maní
	Culantro	Leche
	Cebolla	

Fuente: Diana Chimbo.

Croqueta rellena de cangrejo.

Tabla 4 Materia prima utilizada para la croqueta rellena de cangrejo

Mariscos	Vegetales	Abarrotes
Cangrejo	Cebolla	Crema de leche
	Pimiento	Vino blanco
	Plátano verde	Maní

Fuente: Diana Chimbo.

Rollos rellenos de cangrejo.

Tabla 5 Materia prima utilizada para los rollos rellenos de cangrejo

Mariscos	Vegetales	Abarrotes
cangrejo	Cebolla	Vino blanco
	Plátano verde	Maní

Fuente: Diana Chimbo.

Pure de camote con camarones con coco.

Tabla 6 Materia prima utilizada para el pure de camote con camarones

Marisco	Vegetales	Abarrotes
Camarón	tomate	Leche
	Camote	Pimienta
	culantro	

Fuente: Diana Chimbo.

Métodos y técnicas aplicadas.

Tabla 7 Métodos y técnicas aplicadas en la propuesta gastronómica

Preparación	Técnicas de cocción	Tipos de cortes	Tiempos
Volcán de mariscos.	Cocción por medio aguoso, sofrito.	Brunoise.	15 min
Pescado en crema de maní.	Sellado, tamizado, procesado.	Filete de pescado.	5 min.

Croqueta rellena de cangrejo.	Cocción por medio aguoso, sofrito, fritura profunda, apanado.	Brunoise.	7 min
Rollos rellenos de cangrejo.	Cocción por medio aguoso, fritura profunda, sofrito.	Brunoise.	7 min
Pure de camote con camarón.	Cocción por medio aguoso, tatemado, apanado, tamizado.	N/A	30 min.


Fuente: Diana Chimbo.

5.1.2 Fichaje de Estandarización

5.1.2.1 Bitácoras

Tabla 8 Bitácora de primera prueba


BITACORA (aceite de cilantro) pescado en crema de yuca con maní.									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	cilantro	50gr			Color:				En esta primera

	sal	2	m acera do	13 a 15 grados centígr ados (tempe ratura ambien te)	verdoso , terroso Olor: agrada ble Sabo r: astringe nte Text ura: blanda.	1 5 min	13 a 17 grados centígr ados	13 a 17 grados centígr ados	bitácora el el aceite quedo bien aromatiza do, pero cambio de color verde a color terroso.
	acei te	1 50 ml							
	vina gre	1 0ml							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 9 Bitácora de la primera prueba

BITACORA (pescado frito) pescado en crema de yuca y maní									
Producto	Ing redien tes	P eso	M étod o de cocc ión	Te mpera tura de cocción	Car acteríst icas organol épticas	T iem po de cocc ión	Te mpera tura de cocción	Te mpera tura de servici o	OBSE RVACIO NES
	Pes cado	2 00g r		180 grados	Colo r:				En la primera prueba

	pi mient a	5 gr	s ella do	centígr ados	Blanco, rojizo Olor : Marisc os Sabo r: agrada ble Text ura: blanda.	3 a 4 min por cad a lado del pesc ado.	180 grados centígr ados	50 grados centígr ados	quedo bien el pescado de sabor y textura.
	sal	2 gr							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 10 Bitácora de la primera prueba

BITACORA (pescado en crema de yuca con maní) crema de yuca con maní.									
Prod ucto	Ingr ediente s	P eso	M étod o de cocci ón	Tem peratu ra de cocción	Cara cterístic as organol épticas	T iemp o de cocci ón	Tem peratu ra de cocción	Tem peratu ra de servici o	OBSER VACION ES
	Ma ní	2 00g	S alsa, redu	100 grados centígr ados	Colo r: café, Olor: agradab le Sabo r: astringe nte	3 0 min	94 grados centígr ados	50 a 60 grados centígr ados	Salsa quedo bien de sabor, color, y textura.
	Yuc a	5 0gr							
	Sal	5 gr							
	Ceb olla	1 0gr							

	Pimiento	5 gr	cción		Textura: líquida, cremosa				
	Lecche de coco	100 ml							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 11 Bitácora de la primera prueba

BITACORA (volcán de mariscos)									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Ajo	50gr	Sofrito, reducción	100 grados centígrados	Color: blanco, morado, rosado	15 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	La preparación cambia de color una vez se integran todos los ingredientes.
	camarón	100gr							
	Potasa	50gr							
	Cebolla	5gr							
	pimiento	5gr							
	Pimenta cayena	5gr							
	Pimenta	5gr							
	Sal	10gr							

					Textura: espesa.				
	Vino blanco	500 ml							
	Leche de coco	1000 ml							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 12 Bitácora de primera prueba

BITACORA (croqueta de verde rellena de cangrejo) masa									
Producto	Ingredientes	Porción	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
	Plátano verde	200g	Cocción por medio agua	100 grados centígrados	Color: Marrón, amarillento Olor: agradable	1 hora	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	La masa debe estar bien homogenizada.
	Mañí	200g							
	Cebolla	5gr							
	Pimiento	5gr							
	Sal	4gr							

	Co mino	2 gr			Sabo r: umami				
	Ach iote	5 ml			Text ura: suave y sedosa.				

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 13 Bitácora de primera prueba

BITACORA (Croqueta en salsa de maní picante), relleno									
Product o	Ing redien tes	P eso	M étod o de cocc ión	Tem peratu ra de cocción	Cara cterístic as organol épticas	T iem po de cocc ión	Tem peratu ra de cocción	Tem peratu ra de servici o	OBSE RVACIO NES
	Ajo	5 gr	S ofrit o, sart én	100 grados centígr ados.	Colo r: blanco rosado, morado . Olor : fuerte Sabo r: grasoso , salado	1 0 min utos	100 grados centígr ados	50 a 60 grados centígr ados	Al momento de agregarle la crema de leche la mescla se pone cremosa.
	can grejo	1 50g r							
	pim iento	5 gr							
	Cre ma de leche	5 0 ml							
	lau rel	1 gr							
	ceb olla	5 gr							

	cala	2			Text				
	ntro	gr			ura:				
	sal	5			blanda.				
		gr							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 14 Bitácora de primera prueba

BITACORA (Croqueta en salsa de maní picante) salsa									
Produc	Ing	P	M	Tem	Cara	T	Tem	Tem	OBSER
to	redien	eso	étod	peratu	cterístic	iem	peratu	peratu	VACION
	tes		o de	ra de	as	po	ra de	ra de	ES
			cocc	cocción	organol	de	cocción	servici	
			ión		épticas	cocc		o	
						ión			
		Ma	1						La
	ní	50g	S		Colo				salsa no
	Lec	r	ofrit	100	r: café		100	50 a	debe ser
	he de	5	o y	grados	Olor:	1	grados	60	tan densa.
	coco	0	redu	centígr	dulce	5	centígr	grados	
	Pim	gr	cció	ados	Sabo	min	ados	centígr	
	iento		n		r:	utos		ados	
	cebolla	5			agrada				
		gr			ble				
		5			Text				
		gr			ura:				
					liquida				

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 15 Bitácora de primera prueba


BITACORA (pure de camote en salsa de tomate con limón y camarones apanados con coco) pure de camote
--

			cocción	cocción	organolépticas	cocción	cocción	servicio	
	Camaron	100g	Fritura profunda	180 grados centígrados	Color: dorado Olor: agradable Sabor: agradable Textura: sólida	4 minutos	180 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	El camarón no puede pasarse de cocción.
	Harina	50 gr							
	Huevo	30 gr							
	sal	2 gr							
	pimentón	2 gr							
	Coco rayado	50 gr							

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 18 Bitácora de la primera prueba


BITACORA (Rollos de cangrejo) masa									
Producto	Ingr ediente s	e s o	M étod o de cocción	Te mpera tura de cocción	Cara cterístic as organol épticas	T iem po de cocción	Te mpera tura de cocción	Te mpera tura de servici o	OBSE RVACI ONES

	Plátano verde	00 g	Cocción por medio agua	100 grados centígrados	Color: dorado Olor: agradable Sabor: agradable Textura: sólida	30 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	La masa se debe dejar en refrigeración por
	sal	g							
	mantequilla	0 g							

Fuente: Diana Chimbo.

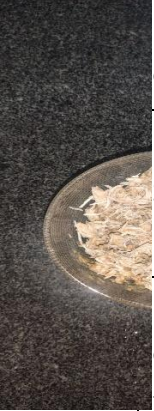
Tabla 19 Bitácora de la primera prueba

BITACORA (Rollos de cangrejo) salsa									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Cebolla	50 gr	en						Agregar un poco de agua para
	culantro	2 gr	curtido	13 a 16	Color:		13 a 16	13 a 16	

	pimiento	30 gr		grados centígrados	transparente	5 minutos	grados centígrados	grados centígrados	bajar el ácido por el limón.
	sal	2 gr							
	limón	10 gr							
					Olor: herbático				
					Sabor: agradable				
					Textura: aldente				

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 20 Bitácora de la primera elaboración

BITACORA (Rollos de cangrejo) relleno									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Cebolla	50 gr	s ofrito	100 a grados centígrados	Color: blanco, rosado	15 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	Dejar que se evapore el alcohol.
	cangrejo	150 gr							
	Vino blanco	30 ml							
	sal	2 gr							

	pimenta	2 gr			Sabor: agradable				
					Textura: blanda				

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 21 Bitácora de la segunda prueba

BITACORA (aceite de cilantro) pescado en crema de yuca con maní.									
Producto	Ingredientes	Proporción	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	cilantro	50 gr	macerado	13 a 15 grados centígrados (temperatura ambiente)	Color: verdeso, terroso	15 min	13 a 17 grados centígrados	13 a 17 grados centígrados	En esta primera bitácora el aceite quedo bien aromatizado, pero cambio de color verde a color terroso.
	sal	2 gr			Olor: agradable				
	aceite	150 ml			Sabor: astringente				
	vinagre	10 ml							

					Textura: blanda.				
--	--	--	--	--	-------------------------	--	--	--	--

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 22 Bitácora de la segunda prueba

BITACORA (pescado frito) pescado en crema de yuca y maní									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Pescado	200gr	Asellado	180 grados centígrados	Color: Blanco, rojizo Olor: Mariscos Sabor: agradable	3 a 4 minutos por cada lado del pescado.	180 grados centígrados	50 grados centígrados	En la primera prueba quedo bien el pescado de sabor y textura.
	piñoneta	5gr							
	sal	2gr							

					Textura: blanda.				
--	--	--	--	--	-----------------------------	--	--	--	--

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 23 Bitácora de la segunda prueba

BITACORA (pescado en crema de yuca con maní) crema de yuca con maní.									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Maní	200g	Salsa, reducida	100 grados centígrados	Color: café, Olor: agradable, Sabor: astringente, Textura: líquida, cremosa	30 min	94 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	Salsa quedo bien de sabor, color, y textura.
	Yuca	50gr							
	Sal	5gr							
	Cebolla	10gr							
	Pimiento	5gr							
	Leche de coco	100ml							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 24 Bitácora de la segunda prueba

BITACORA (volcán de mariscos)

Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Ajo	50gr	Sofrito, reducción	100 grados centígrados	Color: blanco, morado, rosado Olor: fuerte a mariscos Sabor: grasoso y ácido Textura: espesa.	15 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	La preparación cambia de color una vez se integran todos los ingredientes.
	caja	100gr							
	Potaja	50gr							
	Cebolla	5gr							
	pimiento	5gr							
	Pimiento cayena	5gr							
	Pimiento	5gr							
	Sal	10gr							
	Vino blanco	50ml							
	Leche de coco	100ml							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 25 Bitácora de la segunda prueba

BITACORA (croqueta de verde rellena de cangrejo) masa									
Producto	Ingredientes	Porción	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Plátano verde	200g	Cocción por medio de agua	100 grados centígrados	Color: Marrón, amarillento Olor: agradable Sabor: umami Textura: suave y sedosa.	1 hora	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	La masa debe estar bien homogenizada.
	Maní	200g							
	Cebolla	5gr							
	Pimiento	5gr							
	Sal	4gr							
	Comino	2gr							
	Achiotte	5ml							

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 26 bitácora de la segunda prueba


BITACORA (Croqueta en salsa de maní picante), relleno

Producto	Ingredientes	Porción	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Ajo	5 gr	Sofrito, en sartén	100 grados centígrados.	Color: blanco rosado, morado. Olor: fuerte Sabor: grasoso, salado Textura: blanda.	10 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	Al momento de agregarle la crema de leche la mezcla se pone cremosa.
	canchero	150 gr							
	pimiento	5 gr							
	Crema de leche	50 ml							
	laurel	1 gr							
	cebolla	5 gr							
	cañuto	2 gr							
	sal	5 gr							

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 27 bitácora de la segunda prueba


BITACORA (Croqueta en salsa de maní picante) salsa									
Producto	Ingredientes	Porción	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES

	Ca	2							Se debe
	mote	00	C		Colo			50 a	tamizar el
	Sal	gr	occi	100	r:		60	grados	pure para
	Pim	5	ón	grados	blanco,	4	100	grados	quitar los
	ienta	gr	por	centígr	morado	0	grados	centígr	grumos.
	Lec	2	medi	ados	,	min	centígr	ados	
	he	gr	o		verdoso	utos	ados		
	ma	5	liqui		Olor				
	ntequi	0	do		:				
	lla	ml			delicad				
		2			o				
		0			Sabo				
		gr			r:				
					agrada				
					ble				
					Text				
					ura:				
					sedosa				

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 29 bitácora de la segunda prueba


BITACORA (pure de camote en salsa de tomate con Limón y camarones apanados con coco) salsa									
Product	Ing	P	M	Tem	Cara	T	Tem	Tem	OBSE
o	redien	eso	étod	peratu	cterístic	iem	peratu	peratu	RVACIO
	tes		o de	ra de	as	po	ra de	ra de	NES
			cocc	cocción	organol	de	cocción	servici	
			ión	n	épticas	cocc	n	o	
						ión			
	To	2							Los
	mate	00			Colo			18 a	tomates
		gr			r: rojo.			20	deben

	Huevo	300 gr	unda		agradable			centígrados	
	sal	2 gr							
	pimentita	2 gr							
	Coco rayado	50 gr							
					Sabor: agradable				
					Textura: sólida				

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 31 bitácora de la segunda prueba

BITACORA (Rollos de cangrejo) masa									
Producto	Ingredientes	Medidas	Temperatura de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Plátano verde	300 gr	Cocción por medio	100 grados centígrados	Color: dorado	30 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	

	ma		agu		Sab				
	n	0	osa		or:				
	tequil	g			agrada				
	la	r			ble				
					Text				
					ura:				
					solida				

Fuente: Diana Chimbo


Tabla 32 bitácora de la segunda prueba

BITACORA (Rollos de cangrejo) salsa									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Cebolla	50g	en curtido	13 a 16 grados centígrados	Color: transparente Olor: herbático Sabor: agradable	5 minutos	13 a 16 grados centígrados	13 a 16 grados centígrados	Agregar un poco de agua para bajar el ácido por el limón.
	culantro	2gr							
	pimiento	30gr							
	sal	2gr							
	limón	10gr							

					Textura: al dente				
--	--	--	--	--	------------------------------	--	--	--	--

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 33 bitácora de la segunda prueba

BITACORA (Rollos de cangrejo) relleno									
Producto	Ingredientes	Porción	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Cebolla	50gr	Asados	100 grados centígrados	Color: blanco, rosado	15 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	Dejar que se evapore el alcohol.
	Cangrejo	150gr							
	Vino blanco	30 ml							
	Sal	2gr							
	Pimentón	2gr							

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 34 bitácora de la tercera prueba


BITACORA (aceite de cilantro) pescado en crema de yuca con maní.

			cocción	cocción	organolépticas	cocción	cocción	servicio	
	Pescado	200g	s ella do	180 grados centígrados	Color: Blanco, rojizo Olor: Mariscos Sabor: agradable Textura: blanda.	3 a 4 min por cada lado del pescado.	180 grados centígrados	50 grados centígrados	En la primera prueba quedo bien el pescado de sabor y textura.
	piñonada	5gr							
	sal	2gr							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 36 bitácora de la tercera prueba

BITACORA (pescado en crema de yuca con maní) crema de yuca con maní.									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Temperatura de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Maní	200g			Color: café, Olor:				Salsa quedo bien de sabor,
	Yuca	50gr							

	Sal	5 gr	S alsa, redu cció n	100 grados centígr ados	agrada ble Sabo r: astrin gente Text ura: liquida, cremos a	3 0 min	94 grados centígr ados	50 a 60 grados centígr ados	color, y textura.
	Cebolla	10gr							
	Pimiento	5 gr							
	Leche de coco	100 ml							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 37 Bitácora de la tercera prueba

BITACORA (volcán de mariscos)									
Produ cto	Ing redien tes	P eso	M étod o de cocc ión	Tem peratu ra de cocción	Cara cterístic as organol épticas	Tie mpo de cocci ón	Tem peratu ra de cocción	Tem peratu ra de servici o	OBSE RVACIO NES
	Ajo	50gr	S ofrit o, redu cció n	100 grados centígr ados	Colo r: blanco, morado , rosado Olor: fuerte a marisco s	15 minut os	100 grados centígr ados	50 a 60 grados centígr ados	La preparaci ón cambia de color una vez se integran todos los ingredient es.
	camarón	100gr							
	Potasa	50gr							
	Cebolla	5 gr							
	pimiento	5 gr							

	Pimenta cayena	5 gr			Sabor: grasoso y ácido				
	Pimenta	5 gr			Textura: espesa.				
	Sal	10gr							
	Vino blanco	50 ml							
	Leche de coco	100 ml							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 38 bitácora de la tercera prueba

BITACORA (croqueta de verde rellena de cangrejo) masa									
Producto	Ingredientes	Porcentaje	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	Observaciones
	Plátano verde	200gr	Cocción por med	100 grados centígrados	Color: Marrón, amarillento	1 hora	100 grados centígrados	50 a 60grados centígrados	La masa debe estar bien homogenizada.
	Mañí	200gr							
	Cebolla	5 gr							

	Pimiento	5 gr	5	io		Olor				
	Sal	4 gr	4	so		: agradable				
	Comino	2 gr	2			Sabor:				
	Achiotte	5 ml	5			umami				
						Textura:				
						suave y sedosa.				

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 39 Bitácora de la tercera prueba

BITACORA (Croqueta en salsa de maní picante), relleno									
Producto	Ingrédients	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Ajo	5 gr	Sofrito, sartén	100 grados centígrados.	Color: blanco rosado, morado. Olor: fuerte Sabor: grasoso, salado	10 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	Al momento de agregarle la crema de leche la mezcla se pone cremosa.
	Canchero	150 gr							
	Pimiento	5 gr							
	Crema de leche	50 ml							
	Lauriel	1 gr							

	cebo lla	5 gr			Textu ra: blanda.				
	cila ntro	2 gr							
	sal	5 gr							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 40 Bitácora de la tercera prueba

BITACORA (Croqueta en salsa de maní picante) salsa									
Produc to	Ing redien tes	P eso	M étod o de cocc ión	Tem peratu ra de cocción	Cara cterístic as organol épticas	T iem po de cocc ión	Tem peratu ra de cocción	Tem peratu ra de servici o	OBSER VACION ES
	Ma ní Lec he de coco Pim iento cebolla	1 50g r 5 0 gr 5 gr 5 gr	S ofrit o y redu cció n	100 grados centígr ados	Colo r: café Olor: dulce Sabo r: agrada ble Text ura: liquida	1 5 min utos	100 grados centígr ados	50 a 60 grados centígr ados	La salsa no debe ser tan densa.

Fuente: Diana Chimbo

Tabla 41 Bitácora de la tercera prueba


BITACORA (pure de camote en salsa de tomate con limón y camarones apanados con coco) pure de camote

			cocción	cocción	organolépticas	de cocción	cocción	servicio	
	Tomate tatemado	200 gr	Cocción directa al fuego mediana y la sartén.	120 grados centígrados	Color: rojo. Olor: leñoso Sabor: astringente Textura: líquida.	40 min	120 centígrados	18 a 20 grados centígrados.	Los tomates deben estar bien tatemados para que aporten ese sabor leñoso a la salsa.
	Azúcar	2 gr							
	Limonón	15 ml							
	agua	50 ml							
	sal	5 gr							

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 43 Bitácora de la tercera prueba


BITACORA (camote con salsa de tomate tatemado) camarones									
Producto	Ingredientes	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Camaron	100g	Fritu						El camarón no puede

	harina	50 gr	ra profunda	180 grados centígrados	Color: dorado Olor: agradable Sabor: agradable Textura: sólida	4 minutos	180 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	pasarse de cocción.
	Huevo	30 gr							
	sal	2 gr							
	pimiento	2 gr							
	Coco rayado	50 gr							

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 44 Bitácora de la tercera prueba

BITACORA (Rollos de cangrejo) masa									
Producto	Ingr ediente s	e s o	M étod o de cocc ión	Te mpera tura de cocción	Car acteríst icas organol épticas	T iem po de coc ció n	Te mpera tura de cocción	Te mpera tura de servici o	OBSE RVACI ONES
	Plátano verde	00 gr	Cocción por	100 grados	Color: dorado	30	100 grados	50 a 60 grados	

	sal	g	med	centíg	Olor	min	centíg	centíg	
		r	io	rados	:	uto	rados	rados	
	man	0	agu		agrada	s			
	tequill	g	osa		ble				
	a	r			Sabo				
				r:	agrada				
					ble				
					Text				
					ura:				
					solida				

Fuente: Diana Chimbo.


Tabla 45 Bitácora de la tercera prueba

BITACORA (Rollos de cangrejo) salsa															
Producto	Ing	P	M	Te	Cara	T	Te	Te	OBSE						
	redien	eso	étodo	mpera	cterístic	iem	mpera	mpera	RVACIO						
	tes		de	tura	as	po	tura	tura	NES						
			cocci	de	organol	de	de	de							
			ón	cocció	épticas	cocc	cocció	servici							
			n	n		ión	n	o							
	Ce	5	en	13 a	Colo	5	13 a	13 a	Agrega						
	bolla	0g								curti	16	r:	16	16	r un poco
	cul	2								do	grados	transpa	grados	grados	de agua
	antro	gr									centígr	rente	centígr	centígr	para
	pim	3		ados	Olor	ados	ados	bajar el							
	iento	0			:			ácido por							
		gr			herbati			el limón.							
	sal	2			co										
		gr													

	limón	10gr			Sabor: agradable				
					Textura: al dente				

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 46 Bitácora de la tercera prueba

BITACORA (Rollos de cangrejo) relleno									
Producto	Ingrédients	Peso	Método de cocción	Temperatura de cocción	Características organolépticas	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Temperatura de servicio	OBSERVACIONES
	Cebolla	50gr	sofrito	100 a 120 grados centígrados	Color: blanco, rosado Olor: mariscos Sabor: agradable Textura: blanda	15 minutos	100 grados centígrados	50 a 60 grados centígrados	Dejar que se evapore el alcohol.
	cangrejo	150gr							
	Vino blanco	30 ml							
	sal	2 gr							
	pimentón	2 gr							

Fuente: Diana Chimbo.



5.1.3 Hoja de Ruta

Tabla 47 Ficha estándar de la cachema frita con crema de yuca

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Cachema frita con pure de yuca			
Tipo de Plato:		Plato fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Un	Nombre
	0,01	kg	Aceite de cilantro
	0,095	kg	Cachema frita
	0,07	kg	Crema de yuca y mani
	0,005	kg	Brotos de rabano
	0,005	kg	Flores comestibles
0,015	kg	Crocante de cachema	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Aceite de cilantro	N/A	Cachema frita	N/A
Crema de yuca y mani	N/A	Brotos de rabano	N/A
Flores comestibles	N/A	Crocante de cachema	N/A
Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura			
Cachema / 65 C			
crema de yuca y mani / 65 C			
Crocante de pescado / 10 C			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, cuchareta,			
PREPARACIÓN:			
1. Realizar el motaje de base la crema de yuca y mani 2. Colocar el pescado sobre la base 3. Añadir el crocante de pescado 4. Decorar con brotes y flores			
Observaciones:			



Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 48 Ficha estándar de las croquetas rellenas de cangrejo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Croqueta de cangrejo en salsa de maní				
Tipo de Plato:		Plato de entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Un	Nombre
		0,12	kg	Croquetas de cangrejo
		0,04	l	Salsa de maní
		0,009	kg	Flores de pensamiento
		0,009	kg	Brotos de remolacha
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Croquetas	de	N/A	Salsa de maní	Rectangulo
Flores	de	N/A	Brotos de remolacha	N/A
0		N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Croquetas de cangrejo / 65 C				
Salsa de maní / 70 C				
Equipos y Utensilios:				
Pinzas, plato, salsero				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar las croquetas en el centro del plato 2. Salsear uno de los lados del plato 3. Colocar las flores junto a las croquetas en la zona limpia del plato 4. Agregar los brotes junto a las flores 5. 6. 7.				
Observaciones:				

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 49 Ficha estándar de rollos de cangrejo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Rollos de cangrejo			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Un	Nombre
	0,05	kg	relleno de cangrejo
	0,04	kg	masa
	0,01	kg	Salsa
0,005	kg	pico de gallo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
relleno de cangrejo	N/A	masa	estirada
Salsa	N/A	pico de gallo	brunoise
0		0	
Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura			
Relleno de cangrejo/ sofrito/ 15 min/ 100 °C.			
Masa de verde/ cocción por medio aguoso/ 40 min/ 100°C.			
Pico de gallo/ cortes en brunoise/ 10 min.			
Salsa/ licuada y tamizada/ 10 min/ .			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, cuchareta, tabla, cuchillos, sartén.			
PREPARACION:			
1. freir en fritura profunda los rollos de cangrejo.			
2. Decorar con brotes y flores			
3. Añadir la salsa junto con el pico de gallo.			
4. Servir en temperatura 65°C			
Observaciones:			
Agregar la grasa del cangrejo en el sofrito para que no se seque.			

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 50 Ficha estándar de camarones con pure de camote

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Camarones apanados con pure de camote				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,05	kg	Pure de camote
		0,12	kg	Camarones
		0,01	kg	Flores comestibles
0,03	l	Salsa tatemada		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pure de camote	N/A	Camarones	Filete	
Flores comestibles	N/A	Salsa tatemada		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Pure de camote / 70°C				
Camarones apanados / 65°C				
Equipos y Utensilios:				
cacerola, cuchareta,				
PREPARACION:				
1. Realizar el motaje de base la crema de yuca y mani				
2. Decorar con brotes y flores				
3. Añadir la salsa de tatemada				
4. Servir en temperatura 65°C				
Observaciones:				
Realizar las empanadas mas delgadas.				

Fuente: Diana Chimbo.

5.1.4 Ficha de Costos

Tabla 51 Hoja de costo del volcán de marisco

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,01	Kg	Ajo	4,00	0,02	ajo pelado	0,005	1	
2	0,10	Kg	Camaron	8,50	0,85	Al granel	0,100	1	
3	0,05	Kg	Pota	5,50	0,28	Al granel	0,050	1	
4	0,01	Kg	Cebolla	0,70	0,00	Al granel	0,005	1	
5	0,01	Kg	Pimiento	1,00	0,01	Al granel	0,005	1	
6	0,01	Kg	Pimienta cayena	13,00	0,07	Al granel	0,005	1	
7	0,01	Kg	Pimienta	4,80	0,02	Al granel	0,005	1	
8	0,01	Kg	Sal	0,39	0,00	Sal yodada valdez 1 kg	0,010	1	
9	0,05	l	Vino blanco	9,25	0,46	Vino blanco selecto sauvignon blanc 750ml	0,050	1	
10	0,20	Kg	Coco	1,50	0,30	Coco und	0,200	1	
11	0,05	Kg	Mejillones	5,00	0,25	Al granel	0,050	1	
12	0,00	0	0						
		0,49	Peso Total receta			2,26	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					2,26				
Costo por kilo de elaboración					4,66				


Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 52 Hoja de costo de la cachema con crema de yuca

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		0,01	kg	Aceite de cilantro	1,75	0,02	Subreceta	0,010	1
2		0,10	kg	Cachema frita	7,50	0,71	Subreceta	0,095	1
3		0,07	kg	Crema de yuca y mani	3,80	0,27	Subreceta	0,070	1
4		0,01	kg	Brotos de rabano	13,65	0,07	Envase 300g	0,005	1
5		0,01	kg	Flores comestibles	3,00	0,02	Atado	0,005	1
6		0,02	kg	Crocante de cachema	10,60	0,16	Subreceta	0,015	1
		0,20	Peso Total receta			1,24	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					3,71				
Costo por kilo de elaboración					6,19				

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 53 Hoja de costo de la croqueta rellena de cangrejo

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Croqueta de cangrejo en salsa de maní						
Chef:		Diana Chimbo						
Tipo de Plato:		Plato de entrada	Tamaño porción		0,14			
Costo por Plato:		0,94	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,12	kg	Croquetas de cangrejo	8,75	1,05	Subreceta	0,120	1,00
2	0,04	l	Salsa de maní	2,71	0,11	Subreceta	0,040	1,00
3	0,01	kg	Flores de pensamiento	3,00	0,03	Atado	0,048	5,36
4	0,01	kg	Brotos de remolacha	0,50	0,00	Al granel	0,009	1,00
5	0,00	0	0		0,00		0,000	
6	0,00	0	0		0,00		0,000	
7								
8								
9								
10								
11								
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	0,18	Peso Total receta			1,19	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,81				
Costo por kilo de elaboración				6,68				

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 54 Hoja de costo de rollos de rellenos de cangrejo

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	kg	relleno de cangrejo	1,71	0,08	Subreceta	0,045	1	
2	0,12	kg	masa	9,89	1,19	Subreceta	0,120	1	
3	0,01	kg	Salsa	3,00	0,02	Atado	0,005	1	
4	0,00	0	0	0,88	0,00	Subreceta	0,000	1	
5		0	0		0,00				
6		0	0		0,00				
		0,17	Peso Total receta			1,28	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					1,92				
Costo por kilo de elaboración					7,52				

Fuente: Diana Chimbo.

Tabla 55 Hoja de costo de camarones apanados con pure de camote

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		0,05	kg	Pure de camote	1,71	0,08	Subreceta	0,045	1
2		0,12	kg	Camarones	9,89	1,19	Subreceta	0,120	1
3		0,01	kg	Flores comestibles	3,00	0,02	Atado	0,005	1
4		0,03	l	Salsa tatemada	0,88	0,02	Subreceta	0,025	1
5			0	0		0,00			
6			0	0		0,00			
		0,20	Peso Total receta			1,30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					1,95				
Costo por kilo de elaboración					6,67				

Fuente: Diana Chimbo.

5.1.5 Base de Datos

Tabla 56 Base de datos de todas las elaboraciones

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
GRL	INGREDIENTE FI	PRESENTACION DE COMPR	PROVEE	PESAJE	UNIDAD DE MED	PFOI	CANTID ME	PESO DESPERO	PESOSU PROD	RENDI MTO	FACTOR CORREC	COSTO KII INGR	OBSERVACION
CÁRNICOS													
	Camaron	Al granel	Ferialibre	1	KG	8,50	0,71	0,29	0,00	71	1	11,97	
	Cachema	Al granel	Ferialibre	1	KG	7,50	0,65	0,35	0,00	65	1	11,54	
	Pata	Al granel	Ferialibre	1	KG	5,50	1,00	0,00	0,00	100	1	5,50	
	Pulpa de cangrejo	Al granel	Ferialibre	1	KG	8,00	0,29	0,35	0,36	29	1	17,66	
	Mojillanor	Al granel	Ferialibre	1	KG	5,00	1,00	0,00	0,00	100	1	5,00	
LÁCTEOS													
	Crema de leche	Crema de leche tru 1l	Trü	1	KG	3,55	1,00	0,00	0,00	100	1	3,55	
	Montoquillozinzal	Nutri250 q	Caral	1	KG	8,52	1,00	0,00	0,00	100	1	8,52	
FRUTAS													
	Caca	Caca und	Ferialibre	1	KG	1,50	0,54	0,20	0,26	54	1	2,06	
	Caca rallada	Caca rallada levapan 500q	Caral	1	KG	16,08	0,64	0,00	0,36	64	1	16,08	
	Liman	Al granel	Ferialibre	1	KG	1,00	0,48	0,52	0,00	48	1	2,08	
	Platana verde	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	0,75	0,71	0,29	0,00	71	1	1,06	
ORTALIZAS													
	Aji criolla con semillar	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	2,00	0,90	0,10	0,00	90	1	2,22	
	Brator de rabana	Envase 300q	Supermaxi	1	KG	13,65	1,00	0,00	0,00	100	1	13,65	
	Brator de remolacha	Envase 350q	Supermaxi	1	KG	11,42	1,00	0,00	0,00	100	1	11,42	
	Camote maredazin cartosa	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	0,50	0,94	0,06	0,00	94	1	0,53	
	Coballo colorada	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	0,70	0,80	0,20	0,00	80	1	0,88	
	Culantra	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	2,10	0,40	0,20	0,40	40	1	3,15	
	Dientes de ajo	ajo pelada	Mercada 12 de abril	1	KG	4,00	0,98	0,02	0,00	98	1	4,08	
	Flavor de panamiento	Atada	Ferialibre	1	KG	3,00	0,56	0,44	0,00	56	1	5,36	
	Ferejil	Al granel	Ferialibre	1	KG	2,10	0,48	0,10	0,42	48	1	2,54	
	Pimienta verde	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	1,00	0,86	0,14	0,00	86	1	1,16	
	Tamato	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	0,90	1,00	0,00	0,00	100	1	0,90	
	Yuca	Al granel	Mercada 12 de abril	1	KG	0,90	0,78	0,22	0,00	78	1	1,03	
BARROTES													
	Aceite	Aceite Favorita tierra 2l	Favorita	1	KG	1,65	1,00	0,00	0,00	100	1	1,65	
	Achiote	Candimora 300 ml	cadena caral	1	KG	3,82	1,00	0,00	0,00	100	1	3,82	
	Azucar	Azucar blanca valdez 1 ka	cadena caral	1	KG	0,87	1,00	0,00	0,00	100	1	0,87	
	Camina on palva	ilo 500q	cadena caral	1	KG	7,26	0,20	0,00	0,80	20	1	7,26	
	Harina de trigo	Paca multigran 9k	cadena caral	1	KG	0,78	1,00	0,00	0,00	100	1	0,78	
	Huovar	Cubota	Mercada 12 de abril	1	KG	1,78	0,76	0,24	0,00	76	1	2,34	
	Leurel malida	ilo 100q	cadena caral	1	KG	24,40	0,20	0,00	0,80	20	5	24,40	
	Parta de maní	uta verpack candimora 20	cadena caral	1	KG	7,15	1,00	0,00	0,00	100	1	7,15	
	Pimienta cayena	Al granel	Especiar	1	KG	13,00	1,00	0,00	0,00	100	1	13,00	
	Pimienta negra on palva	Al granel	Especiar	1	KG	4,80	1,00	0,00	0,00	100	1	4,80	
	Sal	Sal yada valdez 1kq	cadena caral	1	KG	0,39	1,00	0,00	0,00	100	1	0,39	
	Vinagre Blanca	Marcellar 500ml	cadena caral	1	KG	1,84	0,20	0,00	0,80	20	1	1,84	
	Vina Blanca	Vina blanca colcha zawayan blanca 750ml	cadena caral	1	KG	9,25	0,40	0,00	0,60	40	1	9,25	

Fuente: Diana Chimbo.

Conclusiones

Mediante el diagnóstico se verifico que las mermas resultantes del restaurante Celys Mar se dan en mayor cantidad por los cortes y compras en mayor volumen no son apropiados lo cual produce bastante desperdicio lo que perjudica a la economía del restaurante Celys Mar.

Con la respectiva ayuda de libros y autores con experiencia enfocados en mermas, comidas tradicionales de la costa, optimización de materia prima se alcanzó a construir la propuesta gastronómica presentada.

Con el uso de diferentes técnicas de cocina y cocciones para cada una de las entradas se llegó a fusionar diferentes ingredientes del mar con productos de la tierra lo cual debe ser un balance perfectos de sabores en boca, lo cual haga valida la propuesta gastronómica ya nombrada presentándolas en el establecimiento Celys Mar con la participación de propietario y personal del local, alcanzando una aceptación adecuada para el gusto de las personas ya antes mencionadas.

Recomendaciones

Se recomienda al establecimiento realizar una estandarización de las elaboraciones para que el sabor se mantenga siempre igual.

Se plantea que la gestión de las compras se realice de manera organizada y apropiada para evitar que la materia prima se dañe y así evitar pérdidas.

Se plantean promociones y platos novedosos que permita aprovechar al máximo la materia prima y así mismo atraer más clientela.

Bibliografía

- Aguilar, J. (2012). *Metodos de conservacion de los alimentos*. Rec tercer Milenio.
- Antonio, J. (20 de Junio de 2021). *Join Poster*. Obtenido de Join Poster:
<https://joinposter.com/mx/post/oferta-gastronomica-que-es>
- Beef, C. (s.f.). *Canada Beef*. Obtenido de Canada Beef: <https://canadabeef.mx/portfolio-item/como-realizar-una-prueba-de-rendimiento/>
- Bonis, G. (7 de noviembre de 2016). *Germandebonis*. Obtenido de Germandebonis:
<https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>
- Cheff, E. (15 de Octubre de 2014). *Te damos la vuelta al mundo*. Obtenido de Te damos la vuelta al mundo: <https://www.demoslavueltaaldia.com/articulo/truco/10-formas-de-conservar-la-comida>
- Club, B. (2018). *Bankers Club*. Obtenido de Bankers Club:
<https://bankersclubecuador.com/2018/04/02/menu-degustacion/>
- Discapnet. (2020). Salud. *Discapnet*.
- Ecuador, G. (2020). *Go Ecuador*. Obtenido de Go Ecuador: <https://goecuador.net/guia-virtual/santa-rosa-ecuador/comida-tipica>
- editorial, E. (15 de Julio de 2021). *Concepto*. Obtenido de Concepto: <https://concepto.de/tecnicas-de-investigacion/#:~:text=Documentales.,sobre%20su%20tema%20de%20investigaci%C3%B3n>.
- Espinoza, D. E. (2020). *Bvs*. Obtenido de Bvs:
<http://www.bvs.hn/Honduras/Embarazo/Metodos.e.Instrumentos.de.Recoleccion.pdf>
- Fachelli, P. L. (2015). Metodología de la investigación social y cuantitativa. En P. L. Fachelli, *Metodología de la investigación social y cuantitativa*. (pág. 41). Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Fanny. (23 de diciembre de 2009). *Sinc*. Obtenido de Sinc:
<https://www.agenciasinc.es/Noticias/Demuestran-que-los-primeros-seres-humanos-comian-carne-de-animales-de-gran-tamano>
- Figueroa, V. (2014). *Gastronomia de la costa ecuatoriana*. Obtenido de Gastronomía de la costa ecuatoriana: <https://verofigueroa84.wordpress.com/2014/01/23/gastronomia-de-la-costa-ecuadoriana/>
- Gustavsson, J. (2011). Perdidas y desperdicios en el mundo. *Save Food*, 19-42.
- Gustavsson, J. (2011). *Save Food*. Obtenido de Save Food: <https://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf>
- Laura, D. B. (2007). *Redalyc*. Obtenido de Redalyc:
<https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Murillo, J. P. (19 de Marzo de 2019). *Food Service*. Obtenido de Food Service:
<https://www.espaciofoodservice.cl/consejos-para-reducir-la-merma-generada-tras-la-preparacion-de-comidas-en-un-restaurante-o-cafe/>
- Peñaloza, J. (2020). *slideplayer.es*. Obtenido de slideplayer.es: <https://slideplayer.es/slide/18013342/>
- Repositorio. (2020). Obtenido de Repositorio:
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Soledad, M. (2000). *Las tecnicas de investigacion*. Obtenido de Las tecnicas de investigacion:
<http://institutocienciashumanas.com/wp-content/uploads/2020/03/Las-t%C3%A9cnicas-de-investigaci%C3%B3n.pdf>

Glosario

Merma: Es importante destacar que las mermas se refieren a pérdidas prácticamente indetectables de forma inmediata, ya que, si son grandes pérdidas ya no se consideran mermas, sino deterioros o pérdidas definitivas.

Entrada: Se denomina primer plato, entrante o entrada al primero de los tiempos que comúnmente se sirven en una comida. Por lo tanto, en el menú tradicional de tres tiempos, precede al segundo plato y al postre.

Emplatado: es como componer una pieza musical, consiste en crear una composición armoniosa. La distribución de los alimentos tiene que tener un sentido, sólo así se percibe mejor el sabor del plato. Combinando el volumen con la textura se introducen elementos que guían el ojo del consumidor.

Ceviche: Plato de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y puestos a marinar en un preparado de adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal, pimienta y cilantro; es un plato típico de algunos países sudamericanos, especialmente Perú.

Blanquear: Es una cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar. Esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción del alimento.

Fritura profunda: Es la cocción de un preparado con abundante aceite o grasa. Dicho preparado debe flotar o nadar en el interior de la sartén o salteadora, este proceso deberá llevarse a cabo a una temperatura de entre 180°C y 199°C.

Marinar: Conservar en crudo un alimento, especialmente un pescado, con adobo, para que se ablande y adquiera la sazón y el aroma deseados.

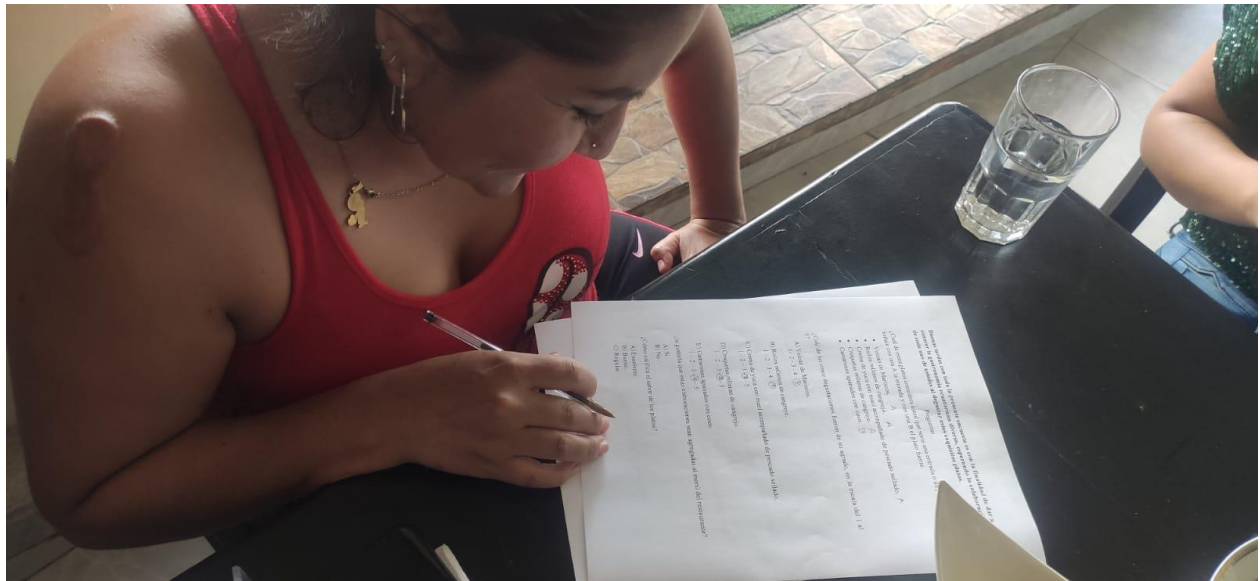
Especias: Sustancia o extracto vegetal que se añade en poca cantidad a un alimento para darle más sabor o hacerlo más gustoso.

Encurtido: Verdura, hortaliza o fruto que se conservan en vinagre, sal y hierbas aromáticas y toman el sabor ácido de este preparado.

Mariscos: Cualquier invertebrado marino comestible y destinado al consumo alimenticio, especialmente los crustáceos y los moluscos.

Anexos

Ilustración 7 Encuesta de Satisfacción



Fuente: Diana Chimbo.

Ilustración 8 Encuesta de Satisfacción



Fuente: Diana Chimbo.

Ilustración 9 Encuesta de Satisfacción



Fuente: Diana Chimbo.

Ilustración 10 Formato encuesta

Buenas tardes con toda la presente encuesta es con la finalidad de dar a conocer la gastronomía ecuatoriana diversa, esperando la colaboración de cada uno de ustedes al degustar estos exquisitos platos.

Preguntas

¿Cuál de estos platos considera usted que sería una entrada o un plato fuerte? Señale con una A la entrada y con una B el plato fuerte.

- Volcán de Mariscos.
- Rollos rellenos de cangrejo.
- Crema de yuca con mani acompañado de pescado sellado.
- Croquetas rellenas de cangrejo.
- Camarones apanados con coco.

¿Cuál de las cinco degustaciones fueron de su agrado, en la escala del 1 al 5?

A) Volcán de Mariscos.

1 - 2 - 3 - 4 - 5

B) Rollos rellenos de cangrejo.

1 - 2 - 3 - 4 - 5

C) Crema de yuca con mani acompañado de pescado sellado.

1 - 2 - 3 - 4 - 5

D) Croquetas rellenas de cangrejo.

1 - 2 - 3 - 4 - 5

E) Camarones apanados con coco.

1 - 2 - 3 - 4 - 5

¿Le gustaría que estas elaboraciones sean agregadas al menú del restaurante?

A) Si.

B) No.

¿Cómo califica el sabor de los platos?

A) Excelente.

B) Bueno.

C) Regular.

D) Malo.

¿Qué tan de su agrado fue la presentación de los platos?

A) Excelente.

B) Bueno.

C) Regular.

D) Malo.

¿En regla general que tanta satisfacción usted tiene con las propuestas de entradas? Calificando del 1 al 5.

1 - 2 - 3 - 4 - 5

¿Conociendo que estos platos son elaborados con mermas que tan conveniente consideraría usted que es su aplicación

?

A) Si.

B) No.

C) ¿Por qué?.....

¿Cree usted que la temperatura de las elaboraciones fueron las adecuadas al momento de ser consumidas?

A) Si.

B) No.

¿Cuál es el precio que usted consideraría pertinente para las elaboraciones?

A) 2,50\$ a 4,00\$.

B) 4,50\$ a 6,00\$.

C) 6,50\$ a 8,00\$.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Enlace

<https://www.youtube.com/watch?v=LdsIS7wvPo0>